



VOORGERECHTEN

€ 14,50

RUNDERPASTRAMI

MET GEPLICEERDE CHERRYTOMATEN, GEGRILDE PAPRIKA, BROOD SOLDAATJES, FRISSE EN HONING MAYONAISE

DUN GETRANCHEERDE EENDENBORST

BEGELEID MET CHOCOLADE, VIJGEN, KRUIDENPLUK EN EEN SAUS VAN SINAASAPPEL EN ROZEMARIJN

TATAKI VAN GEMARINEERDE TONIJN

BEGELEID MET EEN SOJA-YUZU DRESSING, ZOETZURE KOMKOMMER PARELS, RETICH, AVOCADOCRÈME

TARTAAR VAN FOREL

GECOMBINEERD MET DE SMAKEN VAN HET NAJAAR EN WEI VAN KOMKOMMER



SALADE MET POMPOEN

MESCLUNE MET FETA, PECANNOTEN, MUNT EN RADIJS



HARTIGE HANGOP

OP EEN BEDJE VAN KRUIDENSLA MET SESAM-AMANDEL SCHOTSEN, GEL VAN GRANAATAPPEL EN INGELEGDE KOMKOMMER

HUISGEMAAKTE SOEPEN

€ 8,00

FRANSE UIENSOEP

KLASSIEK GESERVEERD MET EEN GEGRATINEERDE KAASCROUTON

WORTELSOEP

MET GEITENKAAS EN CROUTONS

HOOFDGERECHTEN

€ 25,00

WINTERSE VARKENSROLLADE

GEVULD MET PRUIMEN, SPEK EN TIJM EN OVERGOTEN MET EEN RIJKELIJKE JUS DE VEAU

HUISGEMARINEERDE KIPSATÉ

GESERVEERD MET KROEPOEK, ATJAR, SATÉSAUS EN KRUIDENRIJST

GEBAKKEN ZEEBAARS

MET BULGUR EN DAGVERSE GROENTE EN BEGELEID DOOR EEN ROMIGE VENKELSAUS

KABELJAUW IN EEN KRUIDENJASJE

GESERVEERD MET DAGVERSE GROENTE EN EEN FRISSE CITROEN-DILLE SAUS



AMBACHTELIJKE QUICHE

GEVULD MET ROQUEFORT, POMPOEN EN HAZELNOTEN, GESERVEERD MET KRUIDENRIJST EN EEN SAUS OP BASIS VAN SALIE



BIET WELLINGTON

MET PASTINAAK CRÈME EN UIEN JUS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en passend garnituur

-Bijgerechten-

Breekbrood met smeersels € 5,00

Friet met mayonaise € 5,00

Salade van de dag € 4,50

Allergieën? Laat het ons weten!

NAGERECHTEN

€ 9,50

DECONSTRUCTED BANANENSPLIT

KLASSIEKE BANANENSPLIT MAAR DAN NET WAT ANDERS

KAASPLATEAU (Supplement + € 3,50)

VIJF VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS GESERVEERD MET APPELSTROOP EN ROZIJNEN- VIJGENBROOD

KARAMEL PARFAIT

MET GESUIKERDE WALNOTEN, KANEEL-HONING CAKE EN EEN SAUS VAN TEXELSE WALNOTEN LIKEUR

FRUITSALADE VAN HET SEIZOEN

VERS FRUIT MET SORBETIJS VAN PEER

MOELLEUX

WARM CHOCOLADE CAKEJE MET VANILLE-AMANDELSAUS EN GEROOSTERDE AMANDELEN

BROODPUDDING CRÈME BRÛLÉE

WARM GESERVEERD MET HAZELNOOT PRALINE IJS