

Aan het Diner

DINER IS DE GEHELE DAG MOGELIJK

Soepen

Tomatensoep	8.00	Mosterdsoep	8.00
Heerlijke tomatensoep met vers gekookte balletjes.		Pittige mosterdsoep met droge worst voor een extra kick.	

Voorgerechten

Broodplank	8.50	Visplank	4.50
Vers brood, geserveerd met pesto, aioli en kruidenboter.		Een selectie van verschillende verse vissoorten.	
Gegratineerde Champignons	12.50	Vleesplank	14.50
Champignons, overgoten met kaas en peterselie, perfect gegratineerd.		Een scala aan smakelijke vleeswaren, perfect voor de vleesliefhebber.	
Carpaccio	14.50	Kaasfondue (minimaal twee personen)	12.50 p.p.
Huisgeslagen ossenhaas, geserveerd met pesto, oude kaas en zonnebloempitten.		Een kaasfondue om te delen, geserveerd met diverse groenten, brood en nacho's.	
Garnalencocktail	14.50		
Frisse garnalen met appel en een romige cocktailsaus.			

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

Sate van Varkenshaas	24.50
Gemarineerde varkenshaas, geserveerd met een pittige satésaus.	
Coq au Vin	23.50
Een malse kippenbout, gestoofd in een rode wijnsaus.	
Biefstukpuntjes	24.50
Heerlijke biefstukpuntjes met roergebakken groenten in een Aziatische saus.	
Hachee	24.75
Stoofvlees in een rijke saus met uitjes – voor de echte liefhebber.	
Hamburger	22.50
Een sappige hamburger op een briochebun, met diverse toppings en de speciale saus.	
Schnitzel Stroganoff	24.50
Een krokante schnitzel, geserveerd met een romige stroganoffsaus.	
Tournedos met Pepersaus	35.00
De perfecte tournedos, geserveerd met een pittige groene pepersaus.	

VISGERECHTEN

Gamba's	24.50
Roergebakken in knoflookolie, voor een intens smaakvolle ervaring.	
Slibtong (minimaal 2 stuks)	11.75 per stuk
Geserveerd met een frisse remouladesaus.	
Kabeljauw met Currysaus	24.50
Op de huid gebakken kabeljauw, overgoten met een pittige rode currysaus.	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Ravioli	22.50
Verse ravioli gevuld met spinazie en ricotta, een Italiaanse klassieker.	
Chili Sin Carne	22.50
Diverse groenten, gestoofd in een pittige saus – een vegetarisch feest.	
Geitenkaasburger	23.50
Een vegetarische burger op een briochebun, met walnoot en honing.	

Bij al onze hoofdgerechten worden friet en rauwkost geserveerd.

Voor een meerprijs van € 1.25 p.p. serveren wij warme groenten of gebakken aardappelen.

Desserts

Dame Blanche	8,50	Bananen Split	11.50
Met een rijke chocoladesaus of advocaat – pure verwennerij.		Met karamelsaus en romig ijs – een klassieke favoriet.	
Crème Brûlée	9.50	Kaasplankje	12.50
Romige vanille crème met een knapperige suikerlaag.		Diverse kazen met bijpassende toebehoren – voor de echte fijnproever.	
Wentelteefje Suikerbrood	10.50		
Met een bolletje ijs – een heerlijke zoete afsluiter.			

Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij de receptuur kunnen aanpassen of beter een vegetarische variant kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.