

## *Soepen*

*Fluweel zachte kerriesoep* € 6,25  
*Met gerookte kip en verse ananas*

*Bouillabaisse* € 9,50  
*Rijkelijk gevulde vissoep met diversen soorten vis,  
schaal en schelpdieren*

*Geserveerd met brood en boter*

*“Onze kleine gasten”*

*tot 12 jaar*

*Vergeeten wij natuurlijk niet*

*Gezellig mee eten kan*

*Natuurlijk een “aangepaste prijs”*

*Lekker frites met frikandel, kroket of  
kipnuggets*

*met appelmoes en mayonaise*

*een pizza margarita kan natuurlijk ook*

*€ 6,50*

*Shared starters*  
*heerlijk voor bij het aperitief*

*Flammkuchen “traditioneel”* € 8,75  
*lekker met spek uien prei en crème fraise*

*Flammkuchen “verrassing”* € 9,50  
*heerlijk belegd met van alles wat laat u verrassen*

*Voorgerechten*

*Carpaccio van rund* €12,75  
*pesto, pijnboompitten en geraspte reypenaar*

*Palet drie bereidingen van zalm* €13,75  
*Gravad lax en wasabi, gerookte zalm en rilette*

*Wijngaard slakken* € 9,50  
*in zijn eigen huisje gestoofd met knoflook en kruiden*

*Lekker diversen voorgerechten* €14,50  
*diversiteit van verschillende gerechten vis en vlees*

*Champignons escarienne* €9,75  
*In een romige knoflook kruidensaus*

## *Hoofdgerechten*

*Biefstuk van de haas met spek en ui* €26,50  
*Met pepersaus of champignonsaus of saus van gekarameliseerde zilveruien*

*Zacht gegaarde kabeljauw uit de oven* €21,50  
*Met ui, tomaat, prei en een bieslooksaus*

*Polderhoenfilet gevuld met spinazie* €21,50  
*Gegratineerd shropshirekaas en saus van shropshire*

*Lams carré met een kruidenkorst* €24,50  
*Saus van rode wijn en sjalotten*

*Zeetong krokant gebakken* €29,50  
*Geserveerd Picasso stijl* €34,50

*Vegetarisch gerecht* €16,50  
*natuurlijk houden wij rekening met onze vegetarische gasten en koken met wat het seizoen ons biedt. Vertel wat u echt niet lekker vind en laat u verrassen*

*“ zie ook ons krijtbord voor de specials”*

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte appelcompote dag verse groente en verse bistro frieten en mayonaise*

## *Desserts*

<i>Dame blanche</i>	<i>€7,50</i>
<i>Vanille ijs met saus van pure chocolade</i>	
<i>Verse aardbeien met vanille ijs</i>	<i>€7,50</i>
<i>Met aardbeiensaus en slagroom</i>	
<i>Dessert du chef</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>diversiteit van kleine desserts</i>	

## *Kaasplateau € 11,50*

*7 soorten kaas geserveerd met appelstroop, druiven,  
bleekselderij en vijgen notenbrood*

## *Special koffies € 6,75*

*met whisky of likeur afgedekt met dun geslagen room*

*Irish koffie*

*met Jameson whisky*

*French koffie*

*met Grand Marnier*

*Italian koffie*

*met Amaret*

*Spanish koffie*

*met likeur 43*

## *Onze specialiteit*

### *Woensdag t/m Zondag*

*7 gangen belevingsmenu € 36,50 per persoon  
alleen per tafel te bestellen  
tot 20.00 uur  
ook mogelijk*

*Inclusief wijn, water en koffie na*

*€ 66,50 per persoon*

*Uiteraard houden wij ook rekening met diëten  
en specifieke wensen*

*“ Heeft u iets te vieren “ ?*

*Of het nu gaat om*

- *Diner met familie, vrienden of zakelijk*
- *Receptie*
- *Cadeau bonnen*

*Maar natuurlijk ook:*

- *Catering*
- *Walking diner*

*Wij zijn er voor u !*

*Kom langs dan kunnen wij onder het  
genot van een kopje koffie in een  
persoonlijk gesprek een feest op maat  
voor u samenstellen*