

Soepen

Traditionele Franse uiensoep € 6,25
Bereid met rode wijn en gegratineerd met kaas

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

Gamba Asian Style €13,75
Met zoet zure groenten en sweet chilisaus

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 knoflook en room onder een hoedje van korstdeeg

Hoofdgerechten

Biefstuk van de haas €26,50

Met een pepersaus of rode wijn sjalottensaus

Ook mogelijk met eendenlever €31,50

Zacht gegaarde kabeljauw uit de oven €21,50

Met ui, tomaat, prei en een bieslooksaus

Varkenshaas met romige mosterdsaus

€21,50

Gevuld met paddenstoelen spek en Saint Augur Kaas

Herten sukade in zijn eigen jus €24,50

Geserveerd met rode kool en stoofpeer

Atlantische tongfilet €21,50

Krokant gebakken geserveerd met citroen beurre blanc

Gestoofde eendenbout met zilveruien €21,50

In de rode wijn gestoofd geserveerd met aardappelpuree

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

Warme chocolade taart €7,50
Met yoghurt amarene ijs en saus van amerene kersen

Warme appel crumble €7,50
Met vanille ijs en warme vanillesaus

Dessert du chef € 9,50
diversiteit van kleine desserts

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 Amaretto

Spanish koffie
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**