

Voor en of tussen gerechten

*Breekbrood met kruidenboter en 2 wisselende dipjes	€ 5,50
*Vistrío van zalm, paling en Hollandse garnaltjes Geserveerd met toast	€14,75
*Carpaccio van de ossenhaas met truffelmayonaise en Reypenaer	€10,95
*Serranoham: droge ham met sappige meloen	€ 9,50
*Gegratineerde champignons in kaassaus	€ 8,95
*Buikspek met couscous en afgelakt met balsamico	€ 9,50
*Tartaartje van zalm, met komkommer en zongedroogde tomaat	€ 9,50
*Romige tomatensoep	€ 5,95
*Romige vissoep met zeefruit	€ 7,50
*Soep van de dag	€ 6,25
*Vijgen gevuld met geitenkaas en honing op salade	€ 8,95
*Gewokte gamba's, ui, paksoi en courgette met ketjap-sesamsaus	€11,50
*Gebakken kippenlevertjes met uitjes en spek	€ 9,95
*Yakitori: 5 mini spiesjes Japanse kipsaté met een krokante bite	€ 8,75
*Half dozijn slakken in kruidenboter. Verwarmd en afgeblust met een scheutje cognac	€ 8,95
*Bladerdeeg gevuld met quorn en groenten met een chili dip	€ 8,95
*Tapas: een rijke combinatie van voorgerechten in de vorm van kleine hapjes	€15,50
SPOOM! Een heerlijke verfrissing tussendoor	€ 4,95

Hoofdgerechten

*Zalmfilet met een saus van citroengras met wasabi kaviaar	€21,50
*Vangst van de dag	dagprijs
*Pangarolletjes gevuld met zalm en een saus met Hollandse garnaltjes	€20,50
*Atlantische tongfilet, goudbruin gebakken met botersaus	€20,95
*Boeren kipfilet met champignons, uien, spek en roomsaus	€18,75
*Pikante kipfilet met paksoi, ui, paprika en chilisaus	€18,75
*Spies van kip en varkenshaas met satésaus, gefrituurde uitjes en cassave kroepoek	€ 19,95
*Boeren varkenshaas met champignons, spek, ui en roomsaus	€19,95
*Betuwse varkenshaas met brie en warme kersen	€19,95
*Franse varkenshaas met brie, spek en rode wijnsaus	€19,95

*Tournedos: een heerlijk malse haasbiefstuk	€24,95
*Mixed grill (kip, lamskotelet, black Angus en varkenshaas) met knoflooksaus	€22,75
*Surf & Turf van Black Angus en gamba's met ui, paksoi en ketjap-sesam saus	€26,75
*Black Angus met een truffel jus	€ 23,75
*Duet buurman en buurvrouw: medaillons van varkenshaas en tournedos op een bedje van champignons met rode wijnsaus	€21,75
<u>Onze gerechten worden geserveerd met passende garnituur</u>	

***Supplementen**

Gebakken champignons	€ 3,00
Gebakken uitjes	€ 1,95

***Sauzen**

	p. saus	€ 1,95
Pepersaus / roomsaus / saté saus / bearnaisesaus / rode wijnsaus / ketjap- sesamsaus		

Vegetarische hoofdgerechten

*Tagliatelle van spinazie met stukjes geitenkaas	€ 15,95
*Vegetarische lasagne met quorn, groentes en kaassaus	€ 15,95
*Vega verrassing van de chef	€ 16,50

Wildgerechten

Voorgerechten

*Stoofpeer gevuld met mousse van geitenkaas, honing en hazelnoot crumble	€ 8,95
*Bospaddenstoelensoep lekker romig	€ 6,25
*Salade van gerookte eendenborst met grandmanier-sinaasappel dressing	€ 10,95

Hoofdgerechten

*Wild duo van hert en zwijn met peperkoeksaus	€ 24,95
*Hertenbiefstuk met een rode port-morillesaus	€ 27,50
*Parelhoender met cranberrysaus	€ 21,50

Desserts

*Bolletje ijs met slagroom	€ 4,50
*Dame blanche: vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 7,00

*Dame karamel ijs met karamelsaus, stroopwafel en slagroom	€ 7,95
*Flensje gevuld met gekarameliseerde banaan, vanille ijs en slagroom	€ 8,95
*Tiramisu van hangop met kersen, kaneel en speculaas	€ 7,95
*Chocoladetaartje met amarene ijs en slagroom	€ 8,95
*Crème brûlée met ijs en slagroom	€ 8,95
*Notentoet met pistache, walnoot, hazelnootijs en slagroom	€ 8,95
*Kaasplateau: kaas uit alle windstreken. Met notenbrood en appelstroop	€10,95
We adviseren er een lekker glaasje port bij	