


DINERKAART

VOORGERECHTEN:

- Brood met diverse smeersels 6,50 
- Rundercarpaccio met artisjokkencrème, truffelmayonaise,
Parmezaanse kaas en pijnboompitten 9,50
- Gerookte zalm, rillette van gerookte makreel en dilleolie 9,50
- Salade van diverse gegrilde groenten met
gemarineerde champignons en rode bietentzatziki 8,50 
- Langzaam gegaard buikspek met een courgetterösti en paprikacoulis 11,50
- Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en bosui 5,50 
- Soep van de dag 5,50

HOOFDGERECHTEN:

- Medaillons van diamanthaas met een bacon-hazelnootcrumble
en rozemarijnjus 22,50
- Zomerse stoofpot van kalfsvlees en diverse groenten 21,50
- Saté van gemarineerde kippendij met atjar, satésaus en kroepoek 17,50
- Gebakken zalmfilet met groenteratatouille en saus van witte Martini 20,50
- Quiche van venkel met groene asperges en brie met een pestosaus 18,50 
- Wisselende dagschotel.

NAGERECHTEN:

- Crème brûlée van steranijs met witte chocolade ijs 7,50
- Limoncello mascarpone flensjestaart met gemarineerde aardbeien 8,50
- Ijscoupe; diverse smaken sorbetijs 7,50
- Parfait van bokkenpootjes en abrikozenmarmelade 7,00
- Grand dessert 9,50

 Vegetarisch of als vegetarische variant mogelijk. Heeft u een allergie of moeten we rekening houden met een dieet, geen probleem! Wij horen dit graag van u!