

Lunchkaart

Van 11.00 – 16.00 uur

Boerenbrood (mais of donkerbruin)

Per stuk

Gerookte zalm <i>(mesclun sla, kappertjes en komkommer)</i>	7,80
Gezond <i>(ham, kaas, sla, tomaat, komkommer en ei)</i>	7,80
Gerookte kipfilet <i>(met salade en kerriemayonaise)</i>	7,80
Brie met walnoten en honing	7,80
Tonijnsalade <i>(mesclun sla, kappertjes en komkommer)</i>	7,80

Warme gerechten

2 ambachtelijke rundvleeskroketten <i>(met bruin of wit brood)</i>	7,25
Uitsmijter ham en/of kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	8,75
Tosti ham/kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	4,50
Runderbouillon <i>(met verse tuinkruiden)</i>	6,25

Salades

Salade gerookte zalm	11,00
Salade Niçoise <i>(met papadum)</i>	11,00
Carpaccio van rode biet (V) <i>(met gepocheerde peer, gorgonzola en pecannoten)</i>	11,00

Voor bij de koffie

Appelgebak <i>(met slagroom + 0,25 €)</i>	3,25
Gebak van de dag	4,75
Cheesecake met rood fruit	4,75

Voor bij de borrel

Gemengd bittergarnituur	6,50
Portie ambachtelijke rundvlees bitterballen	6,50
Borrelplank: brood met tapenade, gemarineerde olijven, droge worst en oude kaas	8,50



Aanbieding 3-gangen menu

€ 31,50 p.p.

Voorgerechten

7,35 p.p.

Carpaccio van rode biet (V)
(met gepocheerde peer, gorgonzola en pecannoten)

Salade Niçoise
(met papadum)

Huisgemaakte zalmartaar
(met tzatziki)

Ardennerpaté en croûte
(met een confijt van framboos en lychee)

Runderbouillon
(met verse tuinkruiden)

Hoofdgerechten

20,50 p.p.

Spies van gemarineerde varkenshaas
(met Stroganoff saus)

Kalfsentrecote van de grill
(met kruidenboter)

Lamsstoofschotel
(met paprika, aubergine en courgette)

Vis van de dag

Lasagne van gegrilde groenten (V)

Nagerechten

7,35 p.p.

Crema di Fragola
(mascarponecrème met aardbei)

Duo van witte en donkere chocolademousse

Terrine van kokosijs omhuld met spekkoek

Cheesecake
(met rood fruit)

* Gerechten kunnen naar wens aangepast worden aan eventuele diëten en allergieën.
Vraag hiernaar bij onze medewerkers.