



LUNCH

van 11.00 – 16.00 uur

€

Boerenbrood (mais of donkerbruin), belegd met:

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

Warme gerechten

2 ambachtelijke rundvleeskroketten (met wit of bruin brood)	7,25
Uitsmijter ham en/of kaas (met wit of bruin brood)	8,75
Tosti ham/kaas (met wit of bruin brood)	4,50
Pompoensoep (met crème fraîche)	6,25

Salades

Salade gerookte zalm	11,00
Salade met wildzwijnham	11,00

Voor bij de koffie

Appelgebak (met slagroom + €0,25)	3,25
Red velvet gebak	3,25

Voor bij de borrel

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



DINER

Aanbieding: 3-gangen menu voor € 31,50 p.p.

Voorgerechten

7,35 p.p.

Goedgevulde uiensoep met kaascroutons (vegetarisch)

Couscous salade met zongedroogde tomaten, gewelde rozijntjes en avocado (vegetarisch)

Huisgemaakte garanalen croquetten met gefrituurde peterselie en citroenmayonaise

Frisse pluksalade met lauwwarme 'pulled porc' en pittige saus

Hoofdgerechten

20,50 p.p.

In roomboter gebakken Veluwe forel met gebakken amandelen en citroenboter

Saltimbocca met pasta en tomaten/groenten-saus

Met verse groenten en paddestoelen gevulde wrap, gegratineerd met kaas (vegetarisch)

Runderbavette van de grill met chimmichurri (Zuid-Amerikaanse grillsaus)

Saté van malse kippendij met passend garnituur

Nagerechten

7,35 p.p.

Mouilleux au chocolat met Amarena kersen

Stoofpeerparfait met caramelsaus

Tarte tatin met vanille roomijs

Crème caramel

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