



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 en cournignons)	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
Romige bosuisoep (met Hollandse garnaltjes)	6,25

Salades

Zomerse salade (Mozzarella, Cherry tomaatjes, gehakte pistachenootjes en een pesto van Thaise basilicum)	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.

Broodplank (apart te bestellen)

2,25 p.p.

Voorgerechten

7,35 p.p.

Romige bosuisoep (met Hollandse garnaltjes)

Tartaar van gerookte zalm (met mesclun sla en een frisse mosterd/dilledressing)

Salade van lamsham (met asperges en zongedroogde tomaatjes en geserveerd in een Pappadum)

Hoofdgerechten

20,50 p.p.

Vegetarische strudel (met zoete aardappel, feta, paddenstoelen en walnoten)

Kalfs rib-eye (met knoflook/rozemarijn-boter)

Vis van de dag

Maïskip (met een confijt van tomaat en chili)

Varkensrib-roast van de grill (met een sjalottenjus)

Nagerechten

7,35 p.p.

Panna cotta van mango en gember

Verse aardbeien met hangop en munt

Cheese cake met een frambozen coulis

Chocolade/vruchten-cake met chocolade roomijs

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