

Groot

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Champignons Dordogne (V)

De klassieker, champignons in bierbeslag, geserveerd op een gemengde salade, geserveerd met knoflooksaus.

9.50

Knoflookgarnalen!

In de roomboter en knoflook gebakken gamba's, afgeblust met witte wijn en room.

11.50

Het sinaloa Kwartel..

Groningse eierballen, scotch eggs, geef het beestje maar een naam.... In Aalten van kwarteleitjes omwikkeld met gekruid kalfsgehakt, in broodkruim krokant gebakken met een piccalilly-mosterd mayonaise.

10.50

De rookoven

Gerookte zalm, gerookte forel en in knoflook gemarineerde gamba's op toast met salade, rode ui, Amsterdamse uitjes, kappertjes, cocktailsaus en wasabi-mayo.

12.50

Het Achterhoekse landschap

Gemengde salade met krieltjes, rode ui, botersla, gekookt eitje, uitgebakken spek, rauwe ham, boontjes uit de tuin en cherrytomaatjes, afgemaakt met een honing-mosterd dressing.

10.50

Grolsche zijlende

Malse zijlende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognac saus.

27.50

Rib-eye of the tiger

Malse rib-eye van Achterhoeks rund, van de grill, geserveerd op verse groentes met een huisgemaakte kruidenboter van peterselie, salie, oregano, dille, basilicum, citroen, knoflook.

28.50

Ossenhaas.....

Roergebakken ossenhaaspuntjes op verse groentes

Afgeblust met een huisgemaakte Stroganoff saus.

27.50

Le Schiller Royale

Klassieke rundvlees burger op een getoast brioche broodje met sla, tomaat, rode ui, komkommer, bacon, met cheddar uit de oven.

18.50

Schelvis Presley

Pakketje van Schelvis filet met coburger ham en gamba's uit de oven, geserveerd op verse groentes met een mosterd-dille saus.

25.50

Aaltense Waterzooi (vega)

Gekonfijte krieltjes, boontjes uit de tuin, uitje, prei, gele biet, bospeen, courgette bolletjes, snijbonen, afgemaakt met een sabayon van witte wijn tuinkruiden en een gekookt eitje.

20.50

Nagerechten

Hangop, klik weg, bel uw bank.

Hangop van Griekse yoghurt, geserveerd met koekkruimels, aardbeien en saus Romanov van mascarpone, crème de cassis, gehakte aardbeien en een klein vleugje zwarte peper.

9.50

Tiramisu!

Het Italiaanse opkikkertje voor na de maaltijd....

9.50

Mango No.5

Klassieke NYC Cheesecake met een coulis van framboos, aardbei en mango met verse aardbeien.

9.50

Heeft u een allergie? laat het ons weten, dan komen we er vast wel uit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.