

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Creatieve Preiheid..

Gebonden soep van prei, uitje, aardappel, knoflook, room en mascarpone, met een garnituur van gerookte makreel.

(kan uiteraard zonder de makreel)

8.50

Champignons Dordogne (vega)

Champignons in bierbeslag, krokant gebakken, geserveerd op gemengde salade met knoflooksaus.

10.50

Roze Weelde

Zweeds tunnbrod met ambachtelijk gerookte zalm, Gravad lachs, met wasabi mayonaise, salade, rode ui, kappertjes en afgemaakt met een

mosterd-dillesaus.

13.50

Knoflookgarnalen!

De titel verraad het natuurlijk al, gamba's gebakken in de boter met knoflook, afgeblust met witte wijn en room, afgemaakt met snippers

uitgebakken bacon.

12.50

Pak an Badjakker! (vega)

Bloemkoolroosjes in een zoet-zure chilisaus met sambal badjak, geserveerd op een gemengde salade van noodles, roergebakken paksoy met sesam, rode ui, paprika, bosui, aangemaakt met een soya-citrus dressing.

12.50

Groot

Grolsche zijlende

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

27.50

Rib-eye of the tiger

Malse rib-eye van de grill, geserveerd op verse groentes, geserveerd met een rode port saus met een vleugje crème de cassis, afgemaakt met kalfsfond.

28.50

Het Haasje..

Varkenshaas omwikkeld met bacon, geserveerd op verse groentes met een bospaddenstoelensaus, afgemaakt met dingesneden Serranoham.

24.50

Kip Parmezaan

Kipfilet in een krokante korst van broodkruim en Parmezaan, met een tomaat-basilicumsaus, Parmezaan en mozzarella uit de oven, geserveerd op linguine pesto pasta.

23,50

In de verLENGing...

Lenghaasje met boter uit de oven, (neefje vd kabeljauw)

Geserveerd op ravioli gevuld met scampi's met room, gamba's, prei, verse tomaat.

25.50

Welkom in Dahle! (Vega)

Dahl van zwarte beluga linzen, met een uitje, komijn, kokosmelk, tomaat, knoflook, bosui, slabonen, bospeen, geserveerd op kerrie

massala aardappeltjes.

22.50

Nagerechten

Citroen parfait

Parfait van citroen met hangop van Griekse yoghurt en een compote van sinaasappel.

9.50

Het land van melk en honing

Honing-yoghurt bavarois geserveerd met yoghurt-mango-passievrucht ijs.

9.50

Tiramimousse

Tiramisu, maar dan eens anders, in de vorm van een mousse, op basis van mascarpone, met een vleugje espresso en Amaretto, geserveerd op lange vingers.

9.50

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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.

*Menukaart wisselt veel, online kan een andere versie staan....