

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Zwiebeltje

Klassieke uiensoep, met de bijbehorende kaascrouton uit de oven.

8.50

Champignons Dordogne (vega)

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

10.50

Roze Weelde

Zweeds tunnbrot met gravad lachs en gerookte makreel, 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

Een salade waar pit in zit... (kan zeker vega!)

Gemengde salade van dungseden ijsbergsla, witlof, gerookte rib-eye en geroosterde pittenmix van pompoen, zonnebloem en pijnboompitten.

Afgemaakt met een dressing van Roquefortkaas.

11.50

Als de Brandweer

Mini brandweerballetjes op toast met salade, rode ui, paprikablokjes en natuurlijk brandweerbalsaus.

11.50

Groot

Grolsche zijlende

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

27.50

Ossenhaas.....

Roergebakken ossenhaaspuntjes geserveerd op verse groentes, afgeblust met een romige saus van gebakken champignons.

27.50

Ossobucco!

De Italiaanse klassieker, kalfsschenkel zacht gegaard in een saus van verse tomaten, knoflook, oregano, peen, prei, salie, witte wijn, geserveerd op tagliatelle pasta.

26.50

The Spargel in your eyes....

Verse asperges, eindelijk..... Op klassieke wijze, met krieltjes in de schil, beenham, gehakt eitje met peterselie en een gepocheerd eitje, afgemaakt met Hollandaise saus.

25.50

Boter bij de vis

Koolvisfilet in bierbeslag, geserveerd op een puree van bloemkool en aardappeltjes langzaam gegaard in de boter, afgemaakt met gehakte tuinkruiden en gesmolten boter.

24.50

Tortellini a la moestuin.. (Vega)

Combi van courgette pasta en met kaas gevulde tortellini, met rode ui, zontomaatjes, knoflook, paprikareepjes, broccoli, scheutje room, afgemaakt met Parmezaanse kaas.

23.50

Nagerechten

Hangop, klik weg, bel uw bank..

Hangop van Griekse yoghurt, geserveerd op koekkrumels met een saus van bosvruchten.

9.50

Cheesecake Romanov

Klassieke cheesecake met verse aardbeien, geserveerd met saus Romanov van gehakte aardbeien, mascarpone, crème de cassis en een vleugje zwarte peper en vanille.

9.50

James Brownie!

Chocolade-espresso brownie geserveerd met vanille-ijs en een siroop van bloedsinaasappel.

9.50

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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.