

# Voorgerechten

## Plankje brood

*Vers gebakken stukjes stokbrood, geserveerd met kruidenboter, tapenade en olijfolie.*  
€5,00

## Oostenrijkse knoflooksoep

*Knoflooksoep met room, spekjes en bieslook.*  
€ 4,50

## Heldere bospaddenstoelensoep

*Bospaddenstoelensoep met witte port, vers gemalen peper en fijngehakte peterselie.*  
€ 4,50

## Carpaccio

*Rundercarpaccio geserveerd met spekjes, pijnboompitten, huis gemarineerde cherry tomaatjes die bestrooid worden met krullen Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.*  
€ 9,50

## Grotchampignons

*Onze oude klassieker. Heerlijke grotchampignons gevuld met knoflookgehakt en met kaas in de oven gegratineerd.*  
€ 7,50

## Trio van vis

*Bestaande uit: Hollandse garnalen, gerookte zalm en gerookte zalmforel. Geserveerd met toast en roomboter.*  
€ 12,50

## Gebakken Gamba's

*4 gepelde en in knoflook gebakken gamba's, besprenkeld met gerookt sesamzaad.*  
€ 10,75

# Hoofdgerechten

## Kipsaté

*Twee grote spiesen van kipsaté geserveerd met kroepoek, uitjes, atjar en satésaus.*

€ 14,50

## Spare-ribs

*Onze op eigen wijze gemaakte spare-ribs worden gemarineerd in een heerlijke zoet/zure marinade en geserveerd met knoflook-, chilli- en curry-saus.*

€ 20,00

## Varkenshaas medaillon

*Varkenshaas medaillons gevuld met kruidenkaas en uitgebakken spek geserveerd met rode port saus.*

€ 17,50

## Kogelbiefstuk

*Malse kogelbiefstuk met in de roomboter en uitjes gesmoorde haricots verts, in de oven gebakken Rozeval aardappels en een romige pepersaus.*

€ 19,50

## Zalm

*Op de huid gebakken zalm, geserveerd met tagliatelle en gewokte groente afgemaakt met een romige witte wijn dille saus.*

€ 18,00

## Sliptong

*3 in de kruidenboter gebakken sliptong, geserveerd met licht/zoete worteltjes aardappelkroketjes en huisgemaakte ravigotte saus.*

€ 19,75

## Gebakken mosselen

*Zeeuwse mosselen met gebakken ui, prei, paprika, champignons en courgette afgemaakt met room en verse kruiden.*

€ 17,00

## Kindermenu

*De kinderen kunnen kiezen uit:*

*Frikadel, kroket of kipnuggets deze worden geserveerd met friet en appelmoes.*

€ 4,75

# Nagerechten

## Crème brulee

Een luchtige vanille crème brulee geserveerd met een bolletje karamel ijs.

€ 6,00

## Chocolade pallet

Chocolade ijs met witte chocolade schaafsel en amandel  
afgemaakt met een toefje slagroom

€ 7,50

## Vanille coupe

Vanille ijs met frambozensaus en slagroom met  
een wafeltje van gekarameliseerde suiker

€ 6,50

### Puro Fairtrade Koffie

Koffie	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
Espresso	€ 1,80
Koffie verkeerd	€ 2,00
Decafé	€ 1,80
Latte macchiato	€ 3,50
Macchiato	€ 2,00

Smarte Thee	€ 1,80
- Earl Grey Superieur	
- Ceylon O P	
- Bosvruchten	

Groene Thee	€ 1,80
- Sencha Pactus vrijg	
- Sencha Lemon	
- Jasmin Pearls	

### Speciale Koffie

French koffie (Grand Marnier)	€ 5,50
Spanish koffie (Tia Maria)	€ 5,50
Italian koffie (Amaretto)	€ 5,50
American koffie (Baileys)	€ 5,50
Irish koffie (Whisky)	€ 5,50

Rooibos Thee	€ 1,80
- Rooibos Naturel	
- Rooibos African Orange	
- Rooibos Cranberry	

Kruiden Thee	€ 1,80
- Sterrenmix	
- Nana Mint	

Speciale Thee	€ 1,80
- Green Thai	