

voorGERECHTEN

Carpaccio	€ 10,50
Dun gesneden ossenhaas met frisse seizoensla, geroosterde pijnboompitten, Parmezaanse kaas, zontomaatjes en pesto	
Gerookte eendenborst	€ 10,50
Gerookte eendenborst op een bedje van verse jonge rode bietensla en rucola, geserveerd met sinaasappel -uiencompote en zoete appeltjes	
Bonbon van zalm	€ 11,50
Bonbon gevuld met zachte forelmousse, cherry tomaat en rucola, afgearmeerd met kingcrab en champagne schuim	
Charcuterie van fijne vleeswaren	€ 12,75
Hertensalami en ganzensalami gecombineerd met everzwijnpaté, rucola en een zoete veenbessenscompote	
Gebakken duivenborstfilet	€ 8,50
Gebakken duivenborst op een stampotje van zuurkool en gekarameliseerde appeltjes	
Meloen uit de oven	€ 7,50
Lauwwarme meloen uit de oven met gesmolten roombrie en rode portsaus	
Bospaddestoelensoep	€ 5,50
Romige bospaddestoelensoep met croutons en julienne van beenham	
Tomatensoep	€ 5,50
Romige tomatensoep gevuld met kip, taugé en basilicum room	
Uiensoep	€ 5,50
Traditionele rode uiensoep, gegratineerd met Parmezaanse kaas	

naGERECHTEN

Pannenkoekjes	€ 9,50
Warme American pancake met vanillerooms en bosbessensaus	
Italiaanse verleiding	€ 9,50
Tiramisu met amaretto kaneelsaus en bitterkoekjes	
Chocolade brownie	€ 8,50
Een warme brownie met perensorbetijs en frisse mintsaus	
Pannacotta van basmati	€ 8,50
Pannacotta met citroensorbetijs en frambozen-coulis	
Boerenjongensbavarois	€ 8,50
Luchtige boerenjongensbavarois met frambozen, mint kletskoppen en rumsaus	

hoofdGERECHTEN

Harmonie saté	€ 17,50
Malse gemarineerde stukjes varkenshaas met saté saus, krokant gebakken uitjes, seroendeng, atjar en gekleurde kroepoek	
Zalmfilet uit de oven	€ 19,50
Zalmfilet met een zoutkorstje en basilicumtomaten-chutney	
Zoetzure kip	€ 17,50
Pittig gemarineerde kippendijen met sambal, knoflook en cajun-kruiden begeleid door zoetzure pangang-saus	
Hollandse biefstuk	€ 21,00
Malse Hollandse biefstuk met gebakken paddestoelen en een dragonsaus	
Gefrituurde Camembert	€ 19,50
Gefrituurde Camembert afgearmeerd met honing en pecannoten	
Doradefilet	€ 21,50
Op de huid gebakken dorade met saffraansaus en chips van rosevalaardappelen	
Wildzwijnbiefstukjes	€ 19,50
Malse biefstukjes van de haas met een sausje van rinse appelstroop, gefrituurde oesterzwammen en een julienne van granny smith appel	
Vegetarische lasagne	€ 19,50
Lasagne gemaakt van aubergine en courgette met buffelmozzarella, paprika en tomaten-chutney	

kidsGERECHTEN

Tomatensoep	€ 3,50
met balletjes	
Nuggets	€ 6,50
Kroket	€ 6,50
Frikadel	€ 6,50
Visfriet	€ 6,50
Alle kindergerechten worden geserveerd met friet, mayonaise, ketchup, appelmoes en een verrassing	
Kinderijsje	€ 4,50