

Avondkaart

Koude voorgerechten

Carpaccio € 9,50

Salade van Hollandse garnalen
en sla soorten
Toast en boter € 9,50

Gerookte Ierse zalm met dille
Toast en boter € 8,75

Ardennerham met een salade
van meloen, kiwi en sinaasappel
Toast en boter € 8,75

Cocktail van verse vruchten die
het seizoen geeft € 5,95

Soepen

Runderbouillon met veel verse
tuinkruiden en groenten € 4,50

Tomatencrèmesoep met tuinkruiden
en een beetje room € 4,50

Romige crèmesoep gevuld met
bospaddenstoeltjes € 4,50

Hoofdgerechten

Schotse zalm, licht gebakken,
geserveerd met een bearnaisesaus € 20,50

Varkenshaas met champignonroomsaus € 20,50

Kalfsbiefstukjes
met rode portsaus en bospaddenstoelen € 21,50

Varkensschnitzel gevuld met ham en kaas,
gegarneerd met ananas € 15,50

Varkensschnitzel naturel € 14,50

Biefstuk van de haas,
naar keuze met pepersaus
of gebakken champignons € 24,50

*Alle gerechten worden geserveerd met twee soorten aardappeltjes,
een salade en warme groenten*

Ook serveren wij seizoensgerechten

Dessert

Coupe van vanille roomijs met slagroom en warme kersen, apart geserveerd	€ 5,95
Dame Blanche Vanille roomijs met slagroom en chocoladesaus apart geserveerd	€ 5,95
Coupe van pistache, vanille en aardbeienijs met vruchten en slagroom	€ 5,95
Coupe van roomijs met advocaat, boerenjongens en slagroom	€ 5,95
Coupe Malaga rum rozijnenijs met slagroom	€ 5,95
Coupe van bosvruchtenijs en slagroom met een scheutje crème de cassis	€ 5,95
Coupe van mango, papaja en perensorbetijs met kiwi en slagroom	€ 5,95
Coupe van vanille roomijs met slagroom en verse aardbeien (<i>in het seizoen</i>)	€ 5,95
Luchtige bavarois met verse vruchten	€ 5,95