

Voorgerecht

Runderbouillon met veel verse tuinkruiden en groenten	€ 5,25
Tomatencrèmesoep met tuinkruiden en een beetje room	€ 5,25
Romige crèmesoep met bospaddestoeltjes	€ 5,25
Ardennerham met een salade van meloen, kiwi en sinaasappel	€ 9,95
Gerookte zalm met dille	€ 9,95
Mandje stokbrood met sausjes	€ 4,00

Hoofdgerechten

Schotse zalm, licht gebakken, geserveerd met een bearnaisesaus	€ 22,50
Varkenshaas met champignonroomsaus	€ 22,50
Varkensschnitzel gevuld met ham en kaas, gegarneerd met ananas	€ 17,50
Varkensschnitzel naturel	€ 16,50
Biefstuk van de haas, naar keuze met pepersaus of gebakken champignons	€ 25,50

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

Nagerechten

Coupe van het seizoen

Vanille roomijs met slagroom en verse aardbeien € 6,75

Coupe van vanille roomijs met slagroom
en warme kersen, apart geserveerd € 6,75

Dame Blanche

Vanille roomijs met slagroom
en chocoladesaus apart geserveerd € 6,75

Coupe van roomijs met advocaat,
boerenjongens en slagroom € 6,75

Coupe Malaga

rum rozijnenijs met slagroom € 6,75

Coupe van bosvruchtenijs en slagroom
met een scheutje crème de cassis € 6,75

Coupe van mango-roomijs
met kiwi en slagroom € 6,75

Appeltaart met roomijs € 5,50

Honingnotentaart met roomijs € 5,50