

Avondkaart

Koude voorgerechten

Carpaccio € 9,95

Salade van Hollandse garnalen
en sla soorten
Toast en boter € 9,95

Gerookte Ierse zalm met dille
Toast en boter € 9,95

Ardennerham met een salade
van meloen, kiwi en sinaasappel
Toast en boter € 9,95

Cocktail van verse vruchten die
het seizoen geeft € 6,75

Mandje stokbrood
met sausjes € 4,00

Soepen

Runderbouillon met veel verse
tuinkruiden en groenten € 5,25

Tomatencrèmesoep met tuinkruiden
en een beetje room € 5,25

Romige crèmesoep gevuld met
bospaddestoeltjes € 5,25

Hoofdgerechten

Schotse zalm, licht gebakken,
geserveerd met een bearnaisesaus € 22,50

Varkenshaas met champignonroomsaus € 22,50

Kalfsbiefstukjes
met rode portsaus en bospaddestoelen € 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*

Ook serveren wij seizoensgerechten

Dessert

Coupe van vanille roomijs met slagroom	€ 6,75
Dame Blanche Vanille roomijs met slagroom en chocoladesaus apart geserveerd	€ 6,75
Coupe van pistache, vanille en aardbeienijs met vruchten en slagroom	€ 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, papaja en perensorbetijs met kiwi en slagroom	€ 6,75
Appeltaart met roomijs	€ 5,50
Honingnotentaart met roomijs	€ 5,50