

DINERKAART

vanaf 17.00 uur



Voorgerechten:

Alle voorgerechten worden geserveerd met oerbrood en kruidenboter

Carpaccio van zalm

€ 8,95

geserveerd met rode ui, komkommer, sla, tomaat, pijnboompitjes en een heerlijke dilledressing

Carpaccio van het rund

€ 8,25

met zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, balsamico siroop, pijnboompitjes met een keuze uit pesto of truffelmayonaise

Tomatensoep

€ 4,95

soep van geroosterde pomodori tomaat met rozemarijn en tijm, wordt geserveerd met brood en kruidenboter

Visgerechten:

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, bijpassende groenten en een frisse salade

Zalmfilet du chef

€ 18,50

op de huid gebakken zalmfilet met een huisgemaakte saus naar keuze*

Kabeljauw Parma

€ 19,95

op de huid gebakken kabeljauw, gepaneerd in Parmezaanse kaas met wilde spinazie en een huisgemaakte saus naar keuze*

**keuze uit: Venloosch witbier- of een kappertjessaus*

Vegetarische gerechten:

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, bijpassende groenten en een frisse salade

Gevulde courgette

€ 13,95

gegratineerd met parmezaanse kaas en geserveerd met een huisgemaakte pestosaus

Tagiatelle met verse groenten

€ 13,95

geserveerd met een lekkere tomatensaus en geraspte Parmezaanse kaas

Vleesgerechten:

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, bijpassende groenten en een frisse salade

Saté van varkenshaas

€ 16,50

met huisgemaakte satésaus, gebakken uitjes, cassavekroepoek, cashewnootjes en zoetzure komkommer

Spareribs

€ 17,50

huisgemaakte spareribs en een heerlijke eigengemaakte BBQ saus

Gegrilde varkenshaasmedaillons

€ 18,95

met een romige bospaddenstoelensaus

Runderbavette

€ 18,95

met een rode wijnsaus

Tournedos

€ 24,95

malse ossenhaas met een huisgemaakte saus naar keuze*

Schnitzel

€ 15,95

met een huisgemaakte saus naar keuze*

Zoorvleis Gooijeraod

€ 17,95

**keuze uit: Gouverneur Triple-, bospaddenstoelen-, Stroganoff- of pepersaus*