



Voorgerechten

Botermalse ham van boerderijend met vijgencompote en een kleurrijke salade met sherrydressing	€ 11,50
Gerookte Schotse zalmfilet met een crème van dille en Mascarpone, salade en zoetzuur van bloemkool	€ 12,50
Wildcarpaccio van hertenbiefstuk met salade, Parmezaanse kaassnippers en truffelsaus	€ 14,50
Carpaccio van runderlende ingerold met verse basilicumpesto, Salade, oude Pecorino kaas, en geroosterde pijnboompitjes	€ 12,50
Gekonfijte kwartelboutjes met een chutney van rode ui op een bedje van salade	€ 11,50
Vegetarische salade met stoofpeertjes, pecannoten, oude Pecorino kaas en een sjalottendressing met balsamicoazijn	€ 9,50

Soepen

Wildbouillon met paddenstoelen en tuinkruiden	€ 7,50
Kleintje soep	€ 5,25
Dubbel getrokken runderbouillon met soepgroenten, rundvlees en tuinkruiden	€ 5,25
Kleintje soep	€ 4,25
Provençaalse uiensoep met kaascroûtons en tuinkruiden	€ 5,25
Kleintje soep	€ 4,25
Tomatensoep met rundvlees, bosuitjes en crème fraiche	€ 5,25
Kleintje soep	€ 4,25
Extra portie stokbrood en kruidenboter	€ 2,50

Onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Informeer ook naar onze vegetarische mogelijkheden.



Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk met een stooftpeertje en rode wijn sjalottensaus	€ 26,50
Filet van op de huid gebakken boerderijeend met een saus van sinaasappel en Grand Marnier	€ 19,50
Gegrilde kalfsmedaillon in eigen jus verfijnd met Armagnac	€ 21,50
Varkenshaas met paddenstoelenroomsaus	€ 19,50
Gepaneerde varkensschnitzel met spekjes en champignons	€ 16,50
Twee stokjes gemarineerde kipfilet van de grill met satésaus	€ 14,50
Gewokte gamba's met peultjes, paprika en chili/knoflookroom	€ 21,50
Op de huid gebakken kabeljauw met Bearnaisesaus	€ 24,50
Gebakken zalmfilet gegaard in cederhout met limoenbotersaus apart geserveerd	€ 22,50
In roomboter gebakken zeetong	€ 32,50
Linguine pastaschotel met paddenstoelensaus en bosuitjes	€ 16,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

Portie spicy wedges (gefrituurde aardappelpartjes)	€ 2,50
Portie aardappelpuree	€ 2,50
Portie gebakken krielaardappeltjes	€ 3,50
Portie gebakken champignons	€ 2,50



Desserts

Mousse van melkchocolade met gesuikerde noten en roomijs met Belgische chocolade en slagroom	€	7,50
Koffie- of theespecialiteit: kopje koffie of thee met een bavarois van sinaasappel, Grand Marnier-ijs en mandarijnenlikeur	€	8,00
Coupe du chef, kaneel- en vanille-ijs met koffielikeur, slagroom en gesuikerde noten	€	7,50
Dame Blanche	€	6,50
Twee bolletjes vanille-ijs met slagroom	€	4,00
Advocaatsorbet, vanille-ijs met een Scharreladvocaatje, slagroom en gebruineerde amandeltjes	€	7,00
Roomijs met Boerenjongens en slagroom	€	7,50
Kinderijsje: een bolletje vanille-ijs en aardbeienijs met slagroom	€	4,00

Speciale koffie's

Irish koffie met Irish whisky	€	6,00
Italian koffie met Amaretto	€	6,00
DOM koffie met Dom Benedictine	€	6,00
French koffie met Grand Marnier	€	6,00
Boerenjongens koffie	€	3,95



Kinderkaart

3 gangen naar keuze € 9,75

Voorgerechten

Groentensoep met balletjes	€ 3,50
Tomatensoep met gehaktballetjes en room	€ 3,50
Kleine salade met gerookte kalkoen, spekjes, komkommer, frambozendressing (apart geserveerd)	€ 4,25
Kleine garnalencocktail met cocktailsaus	€ 3,75

Hoofdgerechten

Gebakken zalmfilet met botersaus en frites	€ 6,50
Gemarineerde kipfilet met frites en appelmoes	€ 5,50
Vleeskroket met frites en appelmoes	€ 4,25
Frikadel met frites en appelmoes	€ 4,25
Kipnuggets met frites en appelmoes	€ 4,25
Drie kaaskroketjes met frites en appelmoes	€ 4,25

Desserts

Vanille- en aardbeienijs met slagroom	€ 4,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom	€ 4,50
Vruchtenbavarois met slagroom	€ 4,00