



KOUDE VOORGERECHTEN

Geroosterde rode biet	12.5
Grapefruit- crème van cashewnoten <i>Acham-Magin -Spätburgunder/Merlot VDP - Pfalz - Duitsland</i>	
Tartaar van paling	14.5
Hangop - zoetzure komkommer - kletskep van kerrie <i>Bürgerspital Würzburger – Silvaner VDP - Franken - Duitsland</i>	
Visserslatijn	17.5
Gerookte- en gemarineerde zalm - tartaar van paling - gerookte forel – Hollandse garnalen <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte - Italië</i>	
Marbré van tamme eend	14.5
Mousse van eend - gemarineerde vijgen - pistache noten <i>Acham-Magin – Spätburgunder/Merlot VDP - Pfalz - Duitsland</i>	
Carpaccio van ossenhaas	14.5
Truffelmayonaise - rucola - oude kaas <i>Paxa Winery -Chianti – Toscane - Italië</i>	
Steak tartare	15.5
Dragonmayonaise <i>Acham-Magin – Spätburgunder/Merlot VDP - Pfalz - Duitsland</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Champignons	11
In een krokant jasje - knoflookroomsaus <i>Camino de Caza – Verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	
Coquille	14.5
Spinazie - Parmaham - kreeftensaus <i>Bürgerspital Würzburger – Silvaner VDP – Franken - Duitsland</i>	
Huisgemaakte garnalenkroket	PER STUK 6.5
Cocktailsaus - gefrituurde peterselie <i>Elvia – Sauvignon blanc/Viura – Utiel-Requena - Spanje</i>	

*Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart



HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige kreeftensoep	10
Tomatensoep Partjes tomaat - gehaktballetjes - rijst	7.5
Runderbouillon Bospaddenstoelenroom	8
Doesburgsche mosterdsoep Spekjes en prei	8

MENU

3-gangen	42.5
4-gangen	49.5
MET BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT	
3 glazen	17.5
4 glazen	23.5

VOOR DE KINDEREN

Klein kopje tomatensoep Balletjes	4.5
Champignons In een krokant jasje met roomsaus	7.5
Kleine carpaccio van ossenhaas met oude kaas	9
Kroketje of twee knakworstjes Frites	7
Schnitzeltje Champignon-roomsaus	9.5
Kibbeling Frites of gebakken aardappeltjes - groente van de dag	9.5

Het schnitzeltje en kibbeling worden geserveerd met frites of gebakken aardappeltjes en groente van de dag.

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



HOOFDGERECHTEN

Twee gebakken sliptongen	
Remouladesaus	27.5
<i>Fosche - Chardonnay - Piëmonte – Italië</i>	
Gebakken zeetong	
450 gram	50
<i>Fosche – Chardonnay - Piëmonte – Italië</i>	
Zeewolf	24.5
Hollandse garnalen - Hollandaise saus	
<i>Camino de Caza – Verdejo ‘Sobre Lias’ – Almansa - Spanje</i>	
Risotto met gamba’s en coquilles	24.5
Kreeftensaus - spinazie	
<i>Bürgerspital Würzburger – Silvaner VDP – Franken – Duitsland</i>	
Kalfszwezerik	30
Morillesaus – knolselderij mousseline	
<i>Paxa Winery – Chianti – Toscane - Italië</i>	
Tournedos	32.5
Stroganoffsaus	
<i>Platea – Tempranillo – Ribera del Duero Roble - Spanje</i>	
Diamanthaas	24.5
Gegrilde groente – BBQ-sausje	
<i>Platea – Tempranillo – Ribera del Duero Roble - Spanje</i>	
Schnitzel	20
Spek - uitjes - champignons	
<i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Classic Rouge – Lanquedoc - Frankrijk</i>	
Varkensmedaillons	23
Champignon-roomsaus	
<i>Kaiken – Cabernet Sauvignon – Mendoza - Argentinië</i>	
Hertenbiefstuk	29
Oesterzwammen – bospaddenstoelenjus – zoete aardappel crème	
<i>Platea – Tempranillo – Ribera del Duero Roble - Spanje</i>	
Eendenborst	28.5
Op Oosterse wijze	
<i>Kaiken – Cabernet Sauvignon – Mendoza – Argentinië</i>	
Aubergine gepoft	19.5
Risotto - geitenkaas - tomaat	
<i>Elvia – Sauvignon blanc/Viura – Utiel-Requena - Spanje</i>	
Oesterzwam steaks	19.5
Zoete aardappel crème - gegrilde groente	
<i>Camino de Caza – Verdejo ‘Sobre Lias’ – Almansa - Spanje</i>	

*Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart



DESSERTS

Achterhoekse kazen	13
vijgencompote - kletzenbrood	
<i>Met een glaasje vintage port</i>	<i>17.5</i>
Crème brûlée	8.5
boerenjongens-ijs en boerenmeisjessaus	
<i>Alvear - Moscatel - Montilla-Moriles - Spanje</i>	
Bitterkoekjes parfait	8.5
amarettto mousse -gekarameliseerde appel – noten	
<i>Alvear – Moscatel – Montilla-Moriles - Spanje</i>	
Huisgemaakte cheesecake	8.5
amarene-ijs	
<i>Elysium – Black Muscat - Californië</i>	
Chipolata pudding	8.5
marasquinsaus	
<i>Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection</i>	
<i>- Colchagua Valley - Chili</i>	
Dame blanche	8
vanille-ijs van de Ijsboerderij – chocoladesaus - advocaat	
<i>Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection-</i>	
<i>Colchagua Valley - Chili</i>	
Griesmeel crème	8
warme rode bessensaus	
<i>Elysium- Black Muscat- Californië</i>	
Kinderijsje	4
Vanille- of Smarties-ijs in een leuke beker om mee te nemen.	

KOFFIE

Koffie	3.9
Cappuccino	4.25
Espresso	3.9
Dubbele espresso	5.5
Koffie verkeerd	3.5
Latte macchiato	4.95
Verse losse thee van Fleur de Café	3.9
Verse muntthee	4
Irish Coffee; met whisky	8
French Coffee; met Grand Marnier	8
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8
Spanish Coffee; met Tia Maria	8
Italian Coffee; met Amaretto	8
Krentkoffie; met Frangelico likeur	8

DESSERTWIJNEN PER GLAS 4.85

Viu Manent, Noble Semillon Botrytis selection, Colchagua Valley, Chili

Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk.

Alvear- Moscatel- Montilla-Moriles- Spanje

Amberkleurige zoete wijn, intense aroma van muskaat verfrissende afdronk.

Elysium- Black Muscat- Californië

Helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*