

Koude voorgerechten

Proeverij van asperges asperge-aardappelsalade – mousse van asperges met tuinbonen crème- salade van witte- en groene asperges <i>Neuspergerhof genusszeit - Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	15,-
Hollandse garnalen - krab asperge-eisalade - avocado <i>Di Lenardo Vineyards – Pinot Grigio – Venezia Giulia Friuli – Italië</i>	14,50
Sashimi van zalm en tonijn wakamé – paksoi <i>Camino de Caza – Verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	13,50
Visserslatijn gerookte zalm -paling- forel – Hollandse garnalen - gemarineerde zalm <i>Neuspergerhof genusszeit – Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	16,50
Steak tartaar kappertjes- ei – toast <i>Von der Mark Walter – Spätburgunder – Baden – Duitsland</i>	15,-
Carpaccio van ossenhaas pesto - snippers oude kaas <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	13,50
Lamsham Aardappelsalade- tuinbonen- asperges- Doesburgsche mosterdmayonaise <i>Le Tende – Bardolino Veneto - Italië</i>	14,50

Warme voorgerechten

Champignons en asperges in een krokant jasje knoflookroomsaus <i>Camino de Caza – Verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	9,75
Warme geitenkaas groene salade- spekjes -noten -honingdressing <i>Ribeton Colombard- Sauvigon Blanc- Languedoc, Frankrijk</i>	12,-
Huisgemaakte garnalenkroket cocktailmayonaise - gefrituurde peterselie per stuk <i>Neusperger genusszeit – Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	6,-

Soepen

Runderbouillon gestoofd rundvlees - room van lente ui en spek	7,50
Aspergesoep snippers gerookte zalm	8,50
Romige kreeftensoep	10,-
Tomatensoep partjes tomaat - balletjes - rijst	7,-

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en huisgemaakte tomaten tapenade

Hoofdgerechten

Zeebaars tomatensalsa - risotto <i>Di Lenardo Vineyards – Pinot grigio – Venezia Giulia Friuli - Italië</i>	23,-
Sliptongen remouladesaus <i>Camino de Caza – Verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	25,-
Zalm Hollandaise saus - zeekraal <i>Neuspergerhof genusszeit – Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	23,50
Zeetong gebakken 450 gr <i>Camino de Caza – Verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	44,50
Dremptse asperges op klassieke wijze Achterhoekse beenham - gekookte aardappeltjes- ei -boterjus - Hollandaise saus <i>Neuspergerhof genusszeit – Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	22,50
Boerengraanhoenderfilet geroosterde paprikasaus – baby mais <i>Le Tende – Bardolino Veneto - Italië</i>	22,-
Lamsrack honing-tijmsaus <i>Bodegas Piqueras The Old Brick Factory – Syrah – Almansa - Spanje</i>	25,50
Kalfszwezerik krokant gebakken - morillesaus <i>Von der Mark Walter- Spätburgunder- Baden - Duitsland</i>	32,50
Tournedos roompepersaus <i>Bodegas Piqueras The Old Brick Factory – Syrah – Almansa – Spanje</i>	30,-
Schnitzel uitjes - spek - gebakken champignons <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	19,50
Varkensmedaillons champignon- roomsaus <i>Le Tende –Bardolino Veneto – Italië</i>	23,50
Dremptse asperges vijf extra als groente	7,50
Lasagne asperges - aubergine <i>Chateau Mourgues du Gres- Costieres de Nimes, Frankrijk</i>	17,-
Risotto caprese mozzarella – basilicum – tomaat – groene asperges <i>Ribeton Colombard- Sauvignon Blanc- Languedoc, Frankrijk</i>	16,-

➤ Heeft u een dieet of allergie, vraag naar onze allergenenkaart

Kindergerechten

Klein kopje tomatensoep	3,50
Cocktail van vers fruit	5,-
Mootje gebakken zalm frites of gebakken aardappeltjes – groente	11,50
Kroketje of twee knakworstjes frites	6,50
Saté van kippendij pindasaus - kroepoek - frites	8,50
Hamburgertje frites - tomaatjes	9,50

Desserts

Kaas vijgencompote - kletzenbrood	12,50
<i>Met een glaasje Taylors Late bottled vintage port</i>	17,-
Spoom cava – passievrucht sorbetijs	6,50
Lemon curd mascarpone-ijs	7,50
<i>Viu Manent noble Semillon botrytis selection- Chili</i>	
Aardbeien romanoff vanille-ijs	8,50
<i>Elysium Black Muscat- Californië</i>	
Witte chocoladetaart frambozen	8,-
<i>Elysium Black muscat- Californië</i>	
Chipolatapudding marasquinsaus	7,50
<i>Viu Manent noble Semillon botrytis selection- Chili</i>	
Dame blanche	8,-
Vanille -, chocolade- , advocaatijs – chocoladesaus - advocaat	
<i>Alvear – Moscatel – Montilla-Moriles Andalusie – Spanje</i>	
Koffiecoupe	8,50
Mokka,- cappuccino,- karamelijs –Baileys- iced coffee van IJsboerderij de Steenoven	
<i>Alvear – Moscatel - Montilla-Moriles Andalusie - Spanje</i>	
Kinderijsje	4,-
Vanille- ijs of smartiesijs in een leuke beker om mee te nemen	

Dessertwijn per glas

Viu Manent, Noble Semillon Botrytis selection, Colchagua Valley, Chili	4,85
Witte dessertwijn, vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk.	
Elysium Black Muscat , Californië	4,85
Rode dessertwijn , rijk en vol van smaak.	
Alvear Moscatel, Andalusie Spanje	4,85
Amberkleurige dessertwijn intense aroma van muskaat en rijpe vruchten.	

Koffie

Kopje koffie	3,50
Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Verse losse thee van Fleur de Café	3,50
Irish Coffee; met whisky	7,50
French Coffee; met Grand Marnier	7,50
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	7,50
Spanish Coffee; met Tia Maria	7,50
Italian Coffee; met Amaretto	7,50
Krentkoffie; met Frangelico likeur	7,50