



## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Salade caprese</b>   buffelmozzarella – tomaat – basilicum <i>Gröhl- Sinnes Rausch – Rheinhessen – Duitsland</i>	12,-
<b>Tartaar van rode biet</b>   avocado – bietenschuim – aceto <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden – Duitsland</i>	12,-
<b>Gebrande zalm</b>   quinoa – dilleschuim – hangop – kruidenolie <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte – Italië</i>	14,-
<b>Oosterse tartaar van tonijn</b>   avocadosalsa <i>Finca os Cobatos – Godello – Galicië – Spanje</i>	14,5
<b>Visserslatijn</b>   gerookte zalm – paling – forel – Hollandse garnalen- gemarineerde zalm <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte – Italië</i>	17,5
<b>Carpaccio van ossenhaas</b>   oude kaas – pesto <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden – Duitsland</i>	14,5
<b>Vitello tonnato</b>   dingesneden kalfsmuis – tonijnmayonaise- kappertjes <i>Di Lenardo – Pinot Grigio – Friuli Italië</i>	14,-
<b>Geitenkaas</b>   groene salade – gekarameliseerde appel – spekjes – noten – balsamicodressing <i>Gröhl – Scheurebe – Rheinhessen – Duitsland</i>	12,-

## WARMЕ VOORGERECHTEN

<b>Champignons</b>   in een krokant jasje – knoflookroomsaus <i>Finca os Cobatos – Godello – Galicië – Spanje</i>	10,25
<b>Huisbereide garnalenkroket</b>   cocktailmayonaise – gefrituurde peterselie <i>Gröhl – Scheurebe – Rheinhessen – Duitsland</i>	p.stuk 6,5
<b>Caesar salade</b>   gebakken gamba's – ei – croutons – ansjovis – Parmezaanse kaas <i>Di Lenardo – Pinot Grigio – Friuli – Italië</i>	14,5

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

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



## HUISGEMAAKTE SOEPEN

<b>Romige kreeftensoep</b>	10,-
<b>Runderbouillon</b>   gestoofd rundvlees - groene kruidenroom	8,-
<b>Doesburgsche mosterdsoep</b>   spekjes - prei	8,5
<b>Tomatensoep</b>   partjes tomaat - balletjes - rijst	7,5

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

## VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

<b>Kopje tomatensoep</b>	4,-
<b>Cocktail van vers fruit</b>	5,-
<b>Kleine carpaccio van ossenhaas</b>	9,-
<b>Gamba spiesje met risotto of frites</b>	9,5
<b>Kroketje met frites</b>	7,-
<b>Twee knakworstjes met frites</b>	7,-
<b>Hamburger met frites</b>	9,5

## Maaltijdsalades

<b>Huisgemaakte huzarensalade</b>   met diverse vleeswaren	11,5
<b>Russisch ei</b>   huisgemaakte huzarensalade - diverse vissoorten - ei garnering - remoulade saus	14,-
<b>Vis</b>  gerookte zalm - gerookte forel - Noorse garnalen - cocktailmayonaise	Klein 13,5 Groot 17,-
<b>Caesar salade</b>   romaine sla - gamba's - Parmezaanse kaas- ei - croutons- ansjovis	14,5 18,-
<b>Caprese</b>   buffelmozzarella - tomaat- basilicummayonaise	12,- 15,5
<b>Geitenkaas</b>   groene salade - gekarameliseerde appel - spekjes -noten	12,- 15,5

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



## HOOFDGERECHTEN

<b>Roodbaars</b>   witte wijnsaus- zeekraal <i>Finca os Cobatos – Godello – Galicië – Spanje</i>	23,5
<b>Risotto</b>   gamba's - coquilles – kreeftensaus <i>Gröhl – Scheurebe – Rheinhessen – Duitsland</i>	25,-
<b>Twee sliptongen</b>   remouladesaus <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte - Italië</i>	29,5
<b>Haantje</b>   kerriesaus <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden – Duitsland</i>	22,5
<b>Kalfsoester en kalfszwezerik</b>   morillesaus <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	27,5
<b>Lam</b>   combinatie van rack en sucade – knoflookjus <i>Tofterup Brothers – Tempranillo – Ribera del Jucar – Spanje</i>	25,5
<b>Tournedos</b>   stroganoffsaus <i>Tofterup Brothers – Tempranillo – Ribera del Jucar – Spanje</i>	32,5
<b>Schnitzel</b>   spek – uitjes – champignons <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc – Frankrijk</i>	20,-
<b>Cordon Bleu</b>   schnitzel gevuld met ham en kaas – ananas <i>Von der Mark-Walter- Spätburgunder- Baden- Duitsland</i>	20,5
<b>Varkensmedaillon</b>   paddenstoelen-roomsaus <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden - Duitsland</i>	23,-
<b>Bloemkoolsteak</b>   knolselderijcrème – gefermenteerde kool – groene kruiden room <i>Di Lenardo – Pinot Grigio – Friuli – Italië</i>	19,5
<b>Thaise curry</b>   seizoensgroenten – zwarte rijst – naanbrood – krokante ui <i>Gröhl – Sinnes Rausch – Rheinhessen - Duitsland</i>	19,5

Heeft u een dieet of allergie, vraag naar onze allergenenkaart

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



## DESSERTS

<b>Achterhoekse kazen  </b> Vijgencompote – kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	13,- 17,5
<b>Limoncello panna cotta  </b> honeycomb – roomijs – crumble <i>Achterhoekse Limoncello</i>	8,-
<b>Tropische coupe  </b> citroen, bloedsinaasappel en passievrucht sorbetijs <i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chilli</i>	8,-
<b>Crème brûlée  </b> bosvruchtenijs <i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chilli</i>	8,-
<b>Chipolata pudding  </b> marasquinsaus <i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chilli</i>	8,-
<b>Chocolademousse  </b> hazelnootijs – chocoladetruffel – zeezout – olijfolie <i>Alvear – Moscatel – Montilla-Moriles – Spanje</i>	8,5
<b>Dame blanche  </b> vanille-ijs -advocaat – chocoladesaus- slagroom	8,-
<b>Scroppino  </b> citroen sorbetijs – cava – vodka	7,-
<b>Kinderijsje  </b> vanille- of smartiesijs in een leuke beker om mee te nemen	4,-

## KOFFIE

<b>Koffie</b>	3.9
<b>Cappuccino</b>	4.25
<b>Espresso</b>	3.9
<b>Dubbele espresso</b>	5.5
<b>Koffie verkeerd</b>	4,25
<b>Latte macchiato</b>	4.95
<b>Verse losse thee van Fleur de Café</b>	3.9
<b>Verse muntthee</b>	4,-
<b>Irish Coffee; met whisky</b>	8,-
<b>French Coffee; met Grand Marnier</b>	8,-
<b>D.O.M Coffee; met DOM Benedictine</b>	8,-
<b>Spanish Coffee; met Tia Maria</b>	8,-
<b>Italian Coffee; met Amaretto</b>	8,-
<b>Krentkoffie; met Frangelico likeur</b>	8,-

## DESSERTWIJNEN PER GLAS €5

### **Viu Manent -**

#### **Noble Semillon Botrytis selection – Colchagua Valley – Chili**

*Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk*

### **Achterhoekse Limoncello –**

*Gemaakt van biologische citroenen.*

### **Alvear – Moscatel –**

#### **Montilla-Moriles – Spanje**

*Krachtig zoet van smaak intense aroma van rijpe vruchten.*

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