



KOUDE VOORGERECHTEN

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

WARMЕ VOORGERECHTEN

Champignons in een krokant jasje – knoflookroomsaus <i>Finca os Cobatos – Godello – Galicië – Spanje</i>	10,25
Huisbereide garnalenkroket cocktailmayonaise - gefrituurde peterselie <i>Gröhl – Scheurebe - Rheinhessen – Duitsland</i>	p.stuk 6,5
Caesar salade 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

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

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

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

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

Maaltijdsalades

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

Roodbaars witte wijnsaus <i>Finca os Cobatos – Godello – Galicië – Spanje</i>	23,5
Risotto gamba's - coquilles – kreeftensaus <i>Gröhl – Scheurebe – Rheinhessen – Duitsland</i>	25,-
Twee sliptongen remouladesaus <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte - Italië</i>	29,5
Haantje kerriesaus <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden – Duitsland</i>	23,5
Kalfsoester en kalfszwezerik morillesaus <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	24,5
Lam combinatie van rack en sucade – knoflookjus <i>Tofterup Brothers – Tempranillo – Ribera del Jucar – Spanje</i>	25,5
Tournedos stroganoffsaus <i>Tofterup Brothers – Tempranillo – Ribera del Jucar – Spanje</i>	32,5
Schnitzel spek – uitjes – champignons <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc – Frankrijk</i>	21,5
Cordon Bleu schnitzel gevuld met ham en kaas – ananas <i>Von der Mark-Walter- Spätburgunder- Baden- Duitsland</i>	22,-
Varkensmedaillon paddenstoelen-roomsaus <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden - Duitsland</i>	23,-
Bloemkoolsteak knolselderijcrème – gefermenteerde kool – groene kruiden room <i>Di Lenardo – Pinot Grigio – Friuli – Italië</i>	19,5
Thaise curry 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

Achterhoekse kazen 	13,-
Vijgencompote – kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	17,5
Limoncello panna cotta honeycomb –	8,5
roomijs – crumble <i>Achterhoekse Limoncello</i>	
Tropische coupe citroen,	8,5
bloedsinaasappel en passievrucht sorbetijs <i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chili</i>	
Crème brûlée bosvruchtenijs	8,5
<i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chili</i>	
Chipolata pudding marasquinsaus	8,5
<i>Viu Manent – Noble Semillion Botrytis Selection – Colchagua Valley – Chili</i>	
Chocolademousse hazelnootijs –	9,-
chocoladetruffel – zeezout – olijfolie <i>Alvear – Moscatel – Montilla-Moriles – Spanje</i>	
Dame blanche vanille-ijs -advocaat –	8,5
chocoladesaus- slagroom	
Scroppino citroen sorbetijs –	8,-
cava – vodka	
Kinderijsje vanille- of smartiesijs	4,5
in een leuke beker om mee te nemen	

ICED COFFEE'S

VAN IJSBOERIJ DE STEENDOVEN

Coffee	5
Coffee – slagroom	5,5
Coffee – slagroom – karamel	5,75
Coffee – slagroom – chocolade	5,75
Coffee – slagroom – baileys	8
Coffee – slagroom – advocaat	7,5

KOFFIE

Koffie	4
Cappuccino	4,25
Espresso	4
Dubbele espresso	6,25
Koffie verkeerd	4,25
Latte macchiato	4,75
Verse losse thee van Fleur de Café	4
Verse muntthee	4,25
Irish Coffee; met whisky	8
French Coffee; met Grand Marnier	8
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8
Spanish Coffee; met Tia Maria	8,5
Italian Coffee; met Amaretto	8
Krentkoffie; met Frangelico likeur	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*