



KOUDE VOORGERECHTEN

Salade burrata Prosciutto – tomaat – komkommer- basilicum- croutons <i>Winzer Krems – grüner veltliner – Traisental - Oostenrijk</i>	11.5
Tonijn komkommer – chilimayonaise <i>Scheu – grauer burgunder/pinot gris – Pfalz - Duitsland</i>	13
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel –rivierkreeftjes - gemarineerde zalm <i>Fosche – Chardonnay - Piëmonte – Italië</i>	16.5
Carpaccio van ossenhaas Parmezaanse kaas - pesto <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc – Frankrijk</i>	13

WARME VOORGERECHTEN

Ongebakken Huisbereide garnalenkroket cocktailmayonaise - gefrituurde peterselie <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte – Italië</i>	p.stuk 7	4.5
Caesar salade (on)gebakken gamba's - ei – croutons - ansjovis – Parmezaanse kaas <i>Morgadio – albarino – Rias Baixas – Spanje</i>		13

- 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

	1pers	Liter
Romige kreeftensoep 	8.5	34
Runderbouillon gestoofd rundvlees - groene kruidenroom	6.5	26
Doesburgsche mosterdsoep spekjes – prei	6.5	26
Tomatensoep partjes tomaat - balletjes – rijst	5.5	22

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

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Kopje tomatensoep Balletjes	3
Cocktail van vers fruit	4
Kleine carpaccio van ossenhaas - Parmezaanse kaas - pesto	9
Gamba spiesje met tagliatelle of frites	9
Saté van kippendij Pindasaus – kroepoek – frites	9
Kroketje met frites of twee knakworstjes Frites – komkommer - tomaat	6

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



HOOFDGERECHTEN

Zeebaars antiboise <i>Scheu – grauer burgunder/pinot gris – Pfalz - Duitsland</i>	22
Tagliatelle gamba's - spinazie – kreeftensaus <i>Morgadio – albarino – Rias Baixas - Spanje</i>	19
Twee sliptongen remouladesaus <i>Fosche – Chardonnay – Piëmonte – Italië</i>	28.5
Haantje kerriesaus <i>La Maldita – garnacha – Rioja - Spanje</i>	19.5
Kalfsoester en -zwezerik morillesaus <i>La Maldita – garnacha – Rioja - Spanje</i>	25.5
Lam rack - sucade – honing-tijmsaus <i>Cantine due Palme – primitivo – Apulië - Italië</i>	25
Tournedos champignons - peperroomsaus <i>Cantine due Palme – primitivo – Apulië - Italië</i>	31
Schnitzel spek – uitjes – champignons <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc – Frankrijk</i>	18
Cordon Bleu schnitzel gevuld met ham en kaas – ananas <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc – Frankrijk</i>	19
Varkensmedaillon Doesburgsche mosterdsaus <i>Cantine due Palme – primitivo – Apulië - Italië</i>	20
Thaise curry seizoensgroenten – zwarte rijst – naanbrood – krokante ui <i>Scheu – grauer burgunder/pinot gris – Pfalz - Duitsland</i>	16.5

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



DESSERTS

Achterhoekse kazen Vijgencompote – kletzenbrood	12.6
Tiramisu	7.5
Chipolata pudding marasquinsaus	7
Cheesecake rood fruit	8

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