



KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm tartaar tapiocaparels – rijst espuma <i>Bodegas Trensa - chardonnay sur lie - Somontano - Spanje</i>	15.5
Visserslatijn gerookte zalm – paling – forel – gemarineerde zalm – Noorse garnalen <i>Bodegas Trensa - chardonnay sur lie - Somontano – Spanje</i>	18
Rundercarpaccio truffelmayonaise – Parmezaanse kaas <i>Laurent Miquel – vedanges nocturnes – Languedoc – Frankrijk</i>	16
Steak tartaar bouillongel – cornichon – sambalmayonaise – lavasschuim <i>Acham Magin - spätburgunder/merlot - Pfalz – Duitsland</i>	16
Bruschetta tomaat – rode ui – basilicum <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	12.5

WARME VOORGERECHTEN

Champignons in een krokant jasje – warme knoflooksaus <i>Camino de Caza – verdejo 'sobre lias' – Almansa - Spanje</i>	12.5
Huisgemaakte garnalenkroket cocktailsaus – gefrituurde peterselie <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	p. stuk 7.5

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tomatentapenade

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



HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige kreeftensoep	12
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	8.5
Runderbouillon Kruidenroom	9
Doesburgsche mosterdsoep Spekjes – prei	9

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tomatentapenade

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Tomatensoepje balletjes	5
Champignons in een krokant jasje – roomsaus	8
Kleine rundercarpaccio Parmezaanse kaas - truffelmayonaise	11
Kroketje Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	8.25
Twee knakworstjes Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	7.5
Varkensmedaillon champignon-roomsaus – groente van het seizoen	12
Gambaspiesje frites - cocktailsaus – groente van het seizoen	12

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



HOOFDGERECHTEN

Twee gebakken sliptongen remouladesaus <i>Bodegas Trenza - chardonnay sur lie - Somontano - Spanje</i>	32.5
Zalm Hollandaisesaus <i>Bodegas Trenza - chardonnay sur lie - Somontano - Spanje</i>	23.5
Risotto met gamba's en coquilles kreeftensaus – groene asperge <i>Camino de Caza - verdejo 'sobre lias' - Almansa - Spanje</i>	26
Kalfszwezerik en kalfssukade morillesaus <i>Acham - Magin - spätdburgunder/merlot - Pfalz – Duitsland</i>	32.5
Tournedos stroganoffsaus <i>Domaine de la Baume – cabernet sauvignon – Languedoc – Frankrijk</i>	35
Poulet noir gevogelte jus <i>Herdade de São Miquel - Tinto Reserva - Alentejo – Portugal</i>	26.5
Schnitzel spek – uitjes – champignons <i>Laurent Miquel – vedanges nocturnes – Languedoc – Frankrijk</i>	22
Varkensmedaillons champignon-roomsaus <i>Herdade de São Miquel - Tinto Reserva - Alentejo – Portugal</i>	24
Koolrabi steak gegrilde asperges – gepofte kikkererwten – Hollandaisesaus <i>Bodegas Trenza - chardonnay sur lie - Somontano – Spanje</i>	19.5
Frittata van courgette zoete aardappel crème – tomatensaus - groentechips <i>Camino de Caza - verdejo 'sobre lias' - Almansa - Spanje</i>	19.5

- Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met gebakken aardappelen met huisgemaakte mayonaise, frisse salade en bordgroente.
Wenst u frites? Dan zijn deze extra bij te bestellen.

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



DESSERTS

Achterhoekse kazen 	14
Vijgencompote – kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	19.5
Chipolata pudding marasquinsaus	8.5
Crème Brûlée vanille-ijs	8.5
Chocolate bar sinaasappel sorbetijs warme sinaasappelsaus	10
Dame blanche vanille-ijs -advocaat – warme chocoladesaus - slagroom	9.5
Coupe Saronno 	9.5
Stracciatella- en kaneelijs – amandelcrumble – amaretto	
Kinderijsje vanille- of stracciatella-ijs in een leuke beker om mee te nemen	5

KOFFIE

GESERVEERD MET BONBONS

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 munt of gemberthee	4.25
Irish Coffee; met whisky	8.5
French Coffee; met Grand Marnier	8.5
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8.5
Spanish Coffee; met Tia Maria	8.5
Italian Coffee; met Amaretto	8.5
Krentkoffie; met Frangelico likeur	8.5

DESSERTWIJNEN PER GLAS €5,5

Viu Manent -

Noble Semillon Botrytis selection – Colchagua Valley – Chili

Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk

Banyuls – grenache – Roussillon – Frankrijk

Vol zoet, intens met milde zuren en nuances van rozijn en geroosterde noot

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*