



KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm asperge – vadouvan	13
Visserslatijn Gerookte zalm – tonijn - forel – gemarineerde zalm – Noorse garnalen	15.5
Rundercarpaccio kruidenvinaigrette – Parmezaanse kaas	13.5

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide garnalenkroket | ongebakken - cocktailsaus – p. stuk 6
gefrituurde peterselie

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, roomboter en tomatentapenade

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



HUISGEMAAKTE SOEPEN

	1 pers.	Liter
Romige kreeftensoep	8.5	34
Tomatensoep Gebrande cherrytomaatjes – gehaktballetjes	6	24
Runderbouillon Gestoofd rundvlees	6	24
Aspergesoep Gesnipperde zalm - kruiden	6.5	26

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, roomboter en tomatentapenade

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Pomodorisoep balletjes	4
knakworstjes Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	6
Kroketje Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	6
Karaage (krokante kip) Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	6
Gambaspiesje frites - cocktailsaus – groente van het seizoen	10

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



HOOFDGERECHTEN

Twee gebakken sliptongen remouladesaus	28.5
Zalm Hollandaisesaus	19.5
Kalfsstaartstuk morillesaus	21
Tournedos pepersaus <i>Met gebakken ganzenlever</i>	31 37
Parelhoen 1001 nacht kerriesaus	22
Lamsrump en -stoof specerijenjus	22.5
Varkensmedaillons champignon-roomsaus	20

➤ *Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen met huisgemaakte mayonaise, een frisse salade en groentegarnituur.*

Drempitse asperges op klassieke wijze Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus	20.5
Risotto gamba's - kreeftensaus	22
Risotto seizoensgroenten – Parmezaanse kaas	17

➤ *Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade*

Eventueel bij te bestellen:

Drempitse asperges Vijf extra als groente	5
Frites met huisgemaakte mayonaise	3.75

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



DESSERTS

Achterhoekse kazen 	14
Kweeper – kletzenbrood	
<i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	19.5
Chipolata pudding marasquinsaus	9
Crème Brûlée 	9
Seizoensfruit - straciatella-ijs	
Chocolade panna cotta 	10
Seizoensfruit - passievrucht sorbetijs	
Dame blanche vanille-ijs - bessen –	9.5
Warme chocoladesaus – slagroom	
<i>Met advocaat</i>	12

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