



KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm asperge – vadouvan <i>Cazas novas – avesso – vinho verde - Portugal</i>	15.5
Visserslatijn Gerookte zalm – tonijn - forel – gemarineerde zalm – Noorse garnalen <i>Bodegas Trenza - chardonnay sur lie - Somontano – Spanje</i>	18
Rundercarpaccio kruidenvinaigrette – Parmezaanse kaas <i>Laurent Miquel – vendanges nocturnes – Languedoc – Frankrijk</i>	16
Steak tartaar van rund tartaarsaus – eidooier crème <i>Acham Magin - spätburgunder/merlot - Pfalz – Duitsland</i>	16
Tartelette panna cotta van asperge – artisjok – rode ui <i>Schlör – cuvee weiss – Tauberfranken, Baden – Duitsland</i>	12

WARMЕ VOORGERECHTEN

Champignons aspergesalade – warme knoflooksaus <i>Cazas novas – avesso – vinho verde - Portugal</i>	12.5
Huisbereide garnalenkroket cocktailsaus – gefrituurde peterselie <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	p. stuk 7.5

- 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

Romige kreeftensoep	12
Pomodorisoep Gebrande cherrytomaatjes – gehaktballetjes	9
Runderbouillon Gestoofd rundvlees - kruidenroom	9
Aspergesoep Gesnipperde zalm - kruiden	10

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, roomboter en tomatentapenade

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Pomodorisoep balletjes	5
knakworstjes Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	7.5
Kroketje Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	8.25
Karaage (krokante kip) Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	8.25
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
Kalfszwezerik en kalfsstaartstuk morillesaus <i>Herdade de São Miquel - Tinto Reserva - Alentejo - Portugal</i>	32.5
Tournedos pepersaus <i>Met gebakken ganzenlever</i> <i>Domaine de la Baume - cabernet sauvignon - Lanquedoc - Frankrijk</i>	35 42.5
Parelhoen 1001 nacht kerriesaus <i>Acham Magin - spätburgunder/merlot - Pfalz - Duitsland</i>	26
Lamsrump en -stoof specerijenjus <i>Domaine de la Baume - cabernet sauvignon - Lanquedoc - Frankrijk</i>	26.5
Varkensmedaillons champignon-roomsaus <i>Herdade de São Miquel - Tinto Reserva - Alentejo - Portugal</i>	24
Krokante asperge seizoensgroenten – beurre blanc <i>Schlör - cuvee weiss - Tauberfranken, Baden - Duitsland</i>	21

➤ *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 <i>Schlör - cuvee weiss - Tauberfranken, Baden - Duitsland</i>	24.5
Risotto gamba's - kreeftensaus <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	26
Risotto seizoensgroenten – Parmezaanse kaas <i>Schlör - cuvee weiss - Tauberfranken, Baden - Duitsland</i>	21

➤ *Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade*

Eventueel bij te bestellen:

Drempitse asperges Vijf extra als groente	7.5
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
Aardbeien Romanoff 	10
Vanille-ijs	
Kinderijsje vanille- of straciatella-ijs	5
In een leuke beker om mee te nemen	

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*