

Voorgerechten

<i>Klassieke carpaccio met basilicum pesto en pijnboompitten</i>	€ 9,-
<i>Eendenborstfilet gerookt met frambozen-Balsamico vinaigrette</i>	€ 9,-
<i>Ossenhaaspuntjes op oosterse wijze met Teriyaki en sesam</i>	€ 9,-
<i>Black Tiger gamba's met knoflook marinade</i>	€ 9,-
<i>Tartaar van Gravad Lax en gerookte makreel mousse</i>	€ 9,-
<i>Port salut loempia's op een notensalade</i>	€ 9,-
<i>Broodplankje 2 pers</i>	€ 4,-

Soepen

<i>Pompoensoep met crouton met Parmezaanse kaas</i>	€ 4,75
<i>De echte klassieke grootmoeders Rundsoep</i>	€ 4,75
<i>Chefs special</i>	€ 5,00
<i>Twijfelaartje soep, keuze uit twee soepjes</i>	€ 5,00

Hoofdgerechten

<i>Runderhaas medaillons met een stevige portjus</i>	€ 23,-
<i>Black Angus steak met smokey bbq of sjalottenjus</i>	€ 21,-
<i>Fall of the bone sparerib met sweet honey of smokey bbq saus</i>	€ 19,-
<i>Varkenshaas medaillons met spek en champignons of pepersaus</i>	€ 18,-
<i>Met roombrie bedekte Boerderijhoen</i>	€ 18,-
<i>Boerderijhoen met zachte kerriesaus</i>	€ 17,-
<i>Tongschar à la meunière met Gomasio</i>	€ 20,-
<i>Kabeljauw met Nordic Rub en witte-wijnsaus</i>	€ 18,-
<i>Creatie van de chef</i>	€ 19,-

*U zou het liefst alles willen proeven, wij bieden het **twijfelaartje** aan.
Kies twee gerechtjes van de kaart. U betaalt het duurste gerecht.*

Nagerechten

<i>Huisgemaakte apple crumble met vanille ijs</i>	€ 6,-
<i>Hazelnoot crème brûlée met Ferrero Rocher ijs</i>	€ 6,-
<i>Pure chocolademousse met witte chocolade ijs</i>	€ 6,-
<i>Kaasplankje van diverse kazen met kletzenbrood</i>	€ 9,-