

DINERKAART

vanaf 17:00 uur



Verrassingsmenu

Favoriete gerechten van onze koks geïnspireerd door het seizoen.

3 - gangen	39.50
4 - gangen	44.50

Voorgerechten

Broodplank met speltbrood 6.50
kruidenboter - tapenade - aioli

Huisgemaakte tomatensoep 6.50
gehaktballen - room - bosui

Romige geitenkaasroep 6.95
gerookte zalm - pijnboompitten

Rundercarpaccio 12.50
rucola - pijnboompitten -
giessenlanderkaas - truffeldressing

Terrine van gerookte eendenborst 15.50
eendenlever - stroop van aceto balsamico -
sinaasappelcompôte

Zalm met nori gemarineerd 14.50
espuma van rode biet - granny smith appel

Gebakken gamba's in tempura 13.50
wakame - pittige soja dressing

Hoofdgerechten

Saté van varkenshaas sous vide bereid 22.50
huisgemaakte pindasaus - gepofte uien

Gebakken biefstuk 26.50
sjarlot-groene kruidenboter

Bavette in knofkookolie gebakken 24.50
rook crumble

Boerderij-kipfilet sous vide bereid 19.50
bospaddenstoelen - thijmsaus

Wijtingfilet 22.50
citroen-limoen boter - dille olie

Zalmfilet gebakken in sesam 20.50
rode biet - hollandaisesaus

Doradefilet op de huid gebakken 23.50
peterselie - witte wijn saus - viskuit

Gebakken gamba's in tempore 26.50
wakame - hollandaisesaus - pittige soja dressing

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en salade

Supplementen

Verse friet 4.25

Gegratineerde verse friet uit de oven 6.50
cheddar - truffelmayonaise - bosui

Desserts

Panna cotta van amandelmelk 9.50
witte chocoladeijs - bramensaus

Hangop van boerenland yoghurt 9.50
framboos - citroencake - gesuikerde pecannoten

Huisgemaakte tokkelroom 7.50
vanille-ijs - slagroom

Vanille-ijs 8.50
oreokruim - slagroom

Streekgebakje 3.95
huisgemaakte appelcompôte - gele room - slagroom

Koffie Compleet 8.50
koffie/thee naar keuze - 3 lekkernijen van Banketaria -
boterkoek - likeurtje met slagroom

Kaasplank 14.50
binnen en buitenlandse kazen van Kaas- en
Zuivelboerderij Kuiper - vijgenbrood - compote - noten

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Trek in een speciale koffie? Vraag naar de mogelijkheden!

VEGETARISCH & WIJNEN



Vegetarisch

Huisgemaakte tomatensoep 6.50
room - bosui

Romige geitenkaas 6.95
pijnboompitten - bosui

Nacho's uit de oven * 9.50
cheddar - crème fraîche -
rode peper - quacemole

Groentekroketten * 9.95
wit of bruin brood - mosterdmayonaise

* deze gerechten zijn alleen tijdens de lunch te bestellen.

Groente loempia's (8 stuks) 5.50
chilisaus

Geitenkaas crème brûlée 9.50
gepofte ui - gemarineerde rode biet

Salade met gorgonzola 14.50
wit of bruin brood - salade - gepofte ui

Geroosterde aubergine 17.50
bospaddenstoelen - gorgonzola

Cannelloni 17.50
gevuld met duxelles van paddenstoelen -
geratineerd met hollandaisesaus en kaas

Kaasplank 14.50
binnen en buitenlandse kazen van Kaas- en
Zuivelboerderij Kuiper uit Giessenburg - vijgenbrood -
compote - noten

Supplement verse friet 4.25

Gegratineerde verse friet uit de oven 6.50
cheddar - truffelmayonaise - bosui

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Wijnen

Huiswijnen - wit

Nerea (sauvignon blanc - Spanje) glas 3.75
droog - wit fruit - fris fles 18.50

Quay landing (chardonnay - Australië) glas 4.25
droog - zacht - romig fles 22.75

Re Teodonica (pinot grigio - Italië) glas 4.75
fris - rond - kruidig fles 24.50

Huiswijnen - rood

Oromonte (garnacha - Spanje) glas 3.75
droog - rond - soepel fles 18.50

Silvermine (merlot - Bulgarije) glas 4.25
rood fruit - zacht - soepel fles 22.75

Huiswijnen - rosé

Le Puits Cendre (grenache - Frankrijk) glas 3.75
droog - verfrissend - fruitig fles 18.50

Witte wijnen

Touraine (sauvignon blanc - Frankrijk) 27.50
droog - typisch sauvignon - sappig

Escorihuela (viognier - Argentinië) 33.50
aromatisch - elegant - rond

Monte Zovo Lugana (trebbiano/chardonnay-Italië) 45.50
droog - zacht - fruitig - vol

Rode wijnen

Bomba (tempranillo - Spanje) 24.50
rood - stevig fruitig - rond

Palomar (carmenere / cabernet sauvignon - Chili) 29.50
droog - complex - hout gerijpt

Fuentenarro (tempranillo - Spanje - Ribera del duero) 43.50
stevig houtopvoeding - vol

Prosecco (frizzante - Italië) 29.50

Huisaperitief met alcohol glas 6.25
limoncello met royal bliss

Huisaperitief zonder alcohol glas 4.25
grenadine met royal bliss