



Voorgerechten

“Carpaccio” <i>Rundercarpaccio met een truffelmayonaise</i>	€ 12,50
“Zalm” <i>Zalmtartaar gemengd met appel van Oold Bleank uit Rossum</i>	€ 11,50
“Coquille” <i>Coquille met een schuim van wakamé</i>	€ 12,50
“Verrassing”* <i>Verrassingsvoorgerecht door onze keukenbrigade bereidt</i>	€ 10,00

Soepen

“Aspersesoep”** <i>Met asperges uit manderveen</i>	€ 7,00
“Lenteui”* <i>Soep van lente ui en zongedroogde tomaat</i>	€ 7,00
“Verrassing” <i>Verrassende soep van het seizoen</i>	€ 7,00

*Vegetarisch

**Seizoensproduct

Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!



Hoofdgerechten

“Asperges beenham”**	€ 22,00
<i>Asperges met beenham en ei</i>	
“Asperges zalm”**	€ 23,50
<i>Asperges met zalm en een witte wijn-dillesaus</i>	
“Entrecote”	€ 25,50
<i>Gegrilde entrecote met huisgemaakte kruidenboter</i>	
“Quiche”*	€ 18,50
<i>Quiche van spinazie en blauwe kaas</i>	
“Varkensmedaillon”	€ 21,50
<i>Varkenshaasmedaillon omringd met spek en rode wijn saus</i>	
“Verrassing”	€ 20,50
<i>Laat u verrassen!</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren bestaande uit:
Salade, warme groentes van het seizoen en aardappelgarnituur

Dessert

“Mousse”	€ 8,50
<i>Frambozenmousse met yoghurt spongecake</i>	
“Kaasplankje”	€ 9,75
<i>Assortiment van diverse soorten kaas</i>	
“Creme brûlée”	€ 8,50
<i>Met rabarber</i>	
“Verrassing”	€ 8,50
<i>De keukenbrigade gaat u verrassen</i>	

*Vegetarisch

**groene asperges indien de witte nog niet verkrijgbaar zijn.
Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!