



Voorgerechten

“Rundercarpaccio” <i>met pecorino, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise</i>	€ 12,50
“Champignons”* <i>In bierbeslag van Othmar winterrood met een knoflookmayonaise</i>	€ 10,75
“Gamba’s” <i>Combinatie van gemarineerde gamba’s met een knoflook-dille saus en gravalax met citroenparels</i>	€ 13,50
“Verrassing” <i>Verrassingsvoorgerecht door onze keukenbrigade bereid</i>	€ 10,75

Soepen

“Shiitake”* <i>Shiitakesoep van Masselink uit Tilligte met uitgebakken spekjes</i>	€ 7,00
“Ossenstaartsoep” <i>Heldere soep met garnituur van ossenstaart</i>	€ 7,00
“Verrassing” <i>Verrassende soep van het seizoen</i>	€ 7,00

**Vegetarisch*

Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!



Hoofdgerechten

“Sukade”	€ 22,50
<i>Kalfssukade in rode wijn gegaard met hete bliksem</i>	
“Ossenhaas”	€ 27,00
<i>Gebakken ossenhaas met shiitakes, zoete aardappel crème en knoflookjus</i>	
“Zeevruchten”	€ 21,00
<i>Stoofpotje van zeevruchten gereserveerd met witte rijst</i>	
“Maïskip”	€ 20,50
<i>Gebakken maïskip met bospeen</i>	
“Hachee”*	€ 19,50
<i>Paddenstoelenhachee met walnoten en bosui en huisgemaakte pommes duchess</i>	
“Verrassing”	€ 20,00
<i>Laat u verrassen!</i>	

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

Dessert

“Flensjes”	€ 9,00
<i>Flensjes met een huisgemaakte appelcompote en kaneelijs</i>	
“Kaasplankje”	€ 10,75
<i>Assortiment van diverse soorten kaas</i>	
“Duo hangop”	€ 9,25
<i>Panna cotta van bosbessen en hangop van de rawmilk compagny met meloenijs</i>	
“Grand dessert”	€ 10,50
<i>De keukenbrigade gaat u verrassen!</i>	

**Vegetarisch*

Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!