

Hoe werkt het?

Elk kaartje is een ronde van 2 kleine gerechtjes p.p. het aantal ronden is eindeloos! En of u nu begint met een dessert en eindigt met een voorgerecht, het is helemaal aan u. Voor de kleintjes hebben we een heus 'Meerdere Malen Mini Menu'. In al onze gerechten werken wij met zo veel mogelijk verse, seizoensgebonden en biologische producten. Wel zo (h)eerlijk!

Voorgerechten

Verrassingsgerechtje
laat u verrassen!

Vitello Tonnato
met crème van tonijn en gefrituurde kappertjes

Huisgemaakte bitterbal
van bospaddenstoelen en tuinkruiden

Zalm in bladerdeeg
met honing mosterdsaus

Rol van watercress
met wakame, radijs en sesam

Gekonfijte eend
met zoet-zure prei

Klassieke garnalencocktail
(meerprijs 2,00)

Winterse salade
van gemarineerde champignons

Soepen

Verrassingssoep

Mosterdsoep
met zalmsnippers (kan ook vegetarisch)

Winterse erwtensoep
met roggebrood en katenspek

Runderbouillon
met tuinkruiden en croutons

**Laatste bestelronde 22:15 uur
(zondag 21:30 uur)**

**Heeft u een allergie?
Vertel het ons!**



Hoofdgerechten

Verrassingshoofdgerechtje
laat u verrassen!

Boeuf Stroganoff
(meerprijs 2,00)

Sliptong
met prei en een zachte vissaus

Hazenpeper
met vossenbessen en aardappelpuree

Gesmoorde sukade
met een winters stampotje

Gefrituurde boerderijkip
met een pittige kerriesaus

Quiche
van winterse groenten van de "Witte Raaf"

Beenham met zuurkool
met een honingmosterdsaus

Geroosterde Siepel
met een knolselderij crème

Gesmoorde schorseneren
met bechamelsaus

Warme winterse groente

Franse frietjes
met mayonaise

Frisse salade

Desserts

Verrassingsdessertje

Tarte tatin
van stoofpeer

Bavarois
van kersen

Blueberry cheesecake

Boekweit flensje
met appelcompote van Oold Bleank

Mousse van salmiak
met stroopwafel

Parfait van bitterkoekjes

Dessertwijn € 3,95

Tafelnummer: