***Voorgerechten***

**Bourgondisch broodplankje** 5,50  

Heerlijk brood uit de oven met huisgemaakte kruidenboter en tzatziki.

**Rundercarpaccio** 10,50  Geserveerd met balsamico dressing, Parmesan, rucola en pijnboompitjes. **Geitenkaas in filodeeg** 10,50   Gefrituurd filodeeg gevuld met geitenkaas. Met honing en salade. **Vis trio** 12,50  Salade geserveerd met forel, gerookte zalm en garnalen.

**Proeverij van voorgerechtjes** 13,50 Drie verschillende voorgerechtjes geselecteerd van de kaart.

***Maaltijdsalades***

**Caesar salade** 12,50  Frisse salade met gegrilde kip, ei, croutons, ansjovis en Parmesan.

**Salade met biefstukpuntjes** 12,90 

Met zongedroogde tomaat, lente-ui en afgeblust met een kruidenolie.

**Pasta salade Caprese** 11,50 

Mediterrane pastasalade met basilicum, mozzarella, cherry tomaatjes, rode ui en pijnboompitjes.

**Gamba salade** 12,90 

Met gebakken gamba’s. knoflook en rode peper.

***Soepen***

**Bourgondische tomatensoep** 5,00  Zoals oma hem maakt; een Bourgondische tomatensoep gevuld met verse groenten.

**Franse uiensoep** 5,00  Overheerlijke uiensoep geserveerd met kaas croutons.

**Bourgondische groentensoep** 5,00  Rijk gevulde, heldere groentesoep met huisgemaakte gehaktballetjes.

***Hoofdgerechten***

***Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites en groenten. Voor een meerprijs van € 0,50 kunt u kiezen voor rijst in plaats van frites***

***Om verspilling tegen te gaan, serveren wij standaard geen salade meer. Wilt u toch graag salade bij uw maaltijd, kunt u dit aangeven bij de bediening, dan krijgt u kosteloos een bakje salade.***

***Vlees***

**Spareribs** 16,50 

Onze spareribs worden gemarineerd met milde, pikante of barbecue marinade en naar keuze geserveerd met knoflooksaus, satésaus, cocktailsaus of chilisaus.

**Grillsaté**  15,80 

Satéspies, keuze uit varkens-, of kipfilet geserveerd met pindasaus en verse atjar.

**Varkenshaasje** 15,50 

Varkenshaas gevuld met roomkaas en spek in een rode wijnsaus.

**Kogelbiefstuk** 16,90 

Malse kogelbiefstuk met kruidenboter of gepofte knoflook.

**Lamsfilet in een kruidenjasje** 18,00 ******

Gebakken lamsfilet met een korstje van diverse kruiden.

**Wiener schnitzel** 12,50 ******

Originele Oostenrijkse varkensschnitzel met citroen. U kunt uw schnitzel ook uitbreiden met onderstaande toevoegingen.

***Om bij te bestellen:***

Gebakken champignons, spek en ui. 2,50

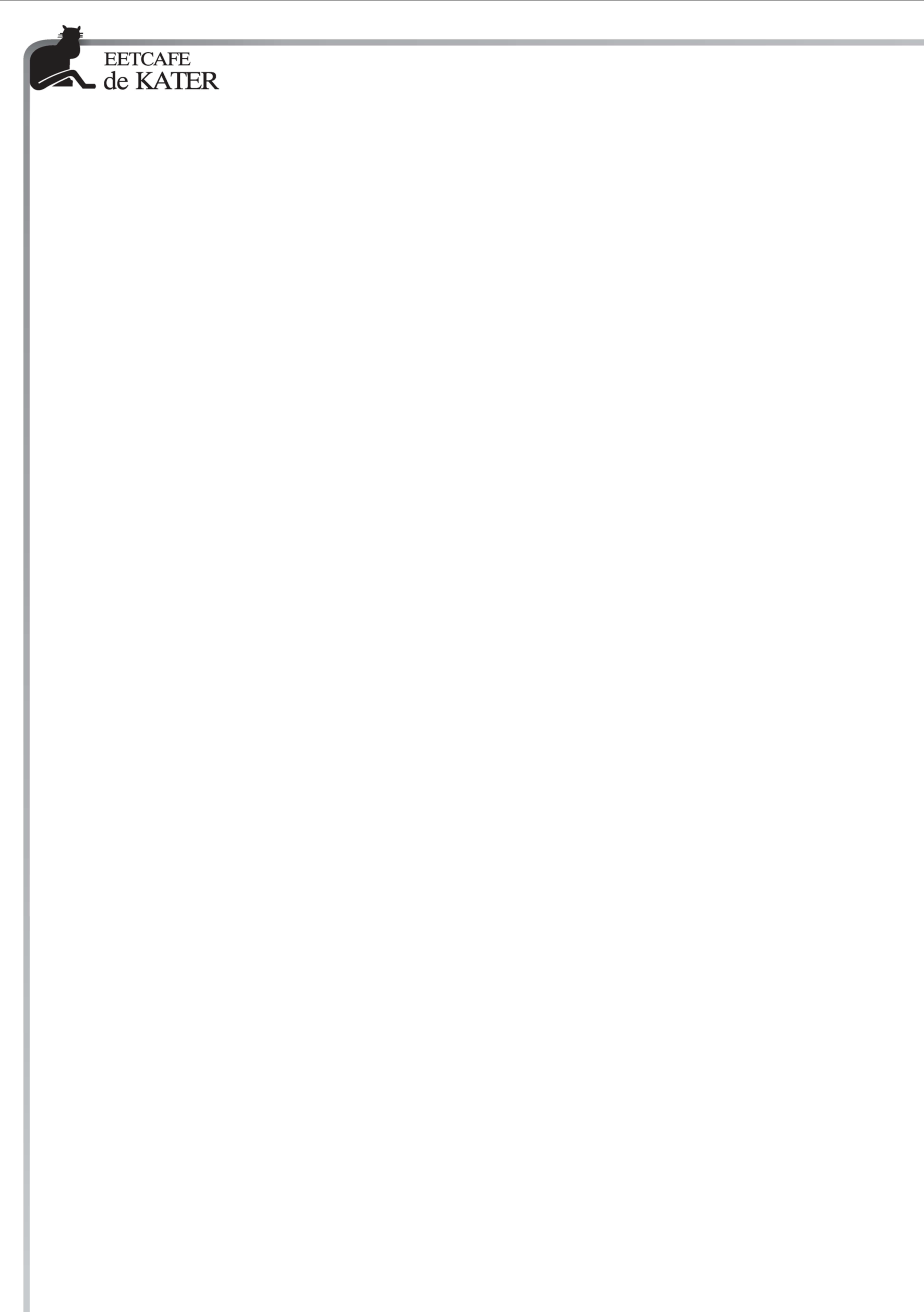
Ham, kaas en ananas 2,50

Zigeuner, stroganoff, champignon-room, rode wijn, of satésaus 2,20

Een portie witte rijst 3,40

Een portie huisgemaakte frites 3,30

*Op de krijtborden vindt u onze wekelijkse aanbiedingen buiten de kaart om!*

****

***Vis***

**Albacora en mojo verde** 16,90  Witte tonijn met groene saus van de Canarische eilanden.

**Zeebaars** 16,90  Met een gegrilde ratatouille van venkel, olijven en zontomaatjes.

**Sliptong** 16,50 ******

Met een sleepnet gevangen en gebakken in de pan, geserveerd met ravigottesaus.

***Vegetarisch***

**Quiche Lorraine “de Kater”**  13,50 ******

Deze vegetarische quiche is gevuld met rookkaas en vegetarisch gehakt.

**Groenten cannelloni**  13,50 ******

Een eigen creatie van de kok, rolletjes van groenten uit de oven.

**Tagliatelle nero**  13,90 ****** Zwarte tagliatelle met pesto, zongedroogde tomaatjes en schapenkaas

***Voor de kleintjes***

**Kindermenu 1:** 7,10******

Lekkere frietjes met keuze uit een rundvleeskroketje, kleine sparerib, kipnuggets,

of mini-kaassoufflés met mayonaise en appelmoes.

**Kindermenu 2:** 8,10******

Zoals kindermenu 1, maar dan met een kopje tomatensoep vooraf.

***Kindermenu’s worden alleen geserveerd aan kinderen tot en met twaalf jaar .***

***Desserts***

**Swiss cheesecake** 6,50 ****** Zoals de befaamde Zwitserse cake, maar dan als cheesecake. **Yoghurtijs met warme kersen** 6,00 ****** Twee bolletjes yoghurtijs, geserveerd met warme kersen. **Crème Brûlée “de Kater”** 6,30 ****** Vanille crème brûlée met een laagje chocolade..  **Rocky mountain** 6,00 ****** Een zoete berg met chocolade schotsen. . **Kinderijsje met verrassing** 5,00****** Kinderijsje (vanille ijs met vers fruit en een verrassing ).Voor kinderen tot en met 12 jaar. **Limoncello bosvruchten kwark**  6,50 Lekker fris dessert voor “grote mensen”. Met crushed ice en vanille kwark. **Cappuccino parfait** 6,00 ****** Heerlijk luchtig ijs met cappuccinosmaak. Ook verkrijgbaar als 18+, met een likeurtje er naast! 9,00

***Voor een meerprijs van 80 cent kunt u bij onze desserts ook slagroom bestellen.***

**Speciale koffies**  6,50

Diverse variaties staan omschreven op de drankenkaart.

Onze keuken is voor de lunch geopend van 11:00 tot en met 16:30.

Voor het diner is de keuken open van 17:00 tot en met 21:30.

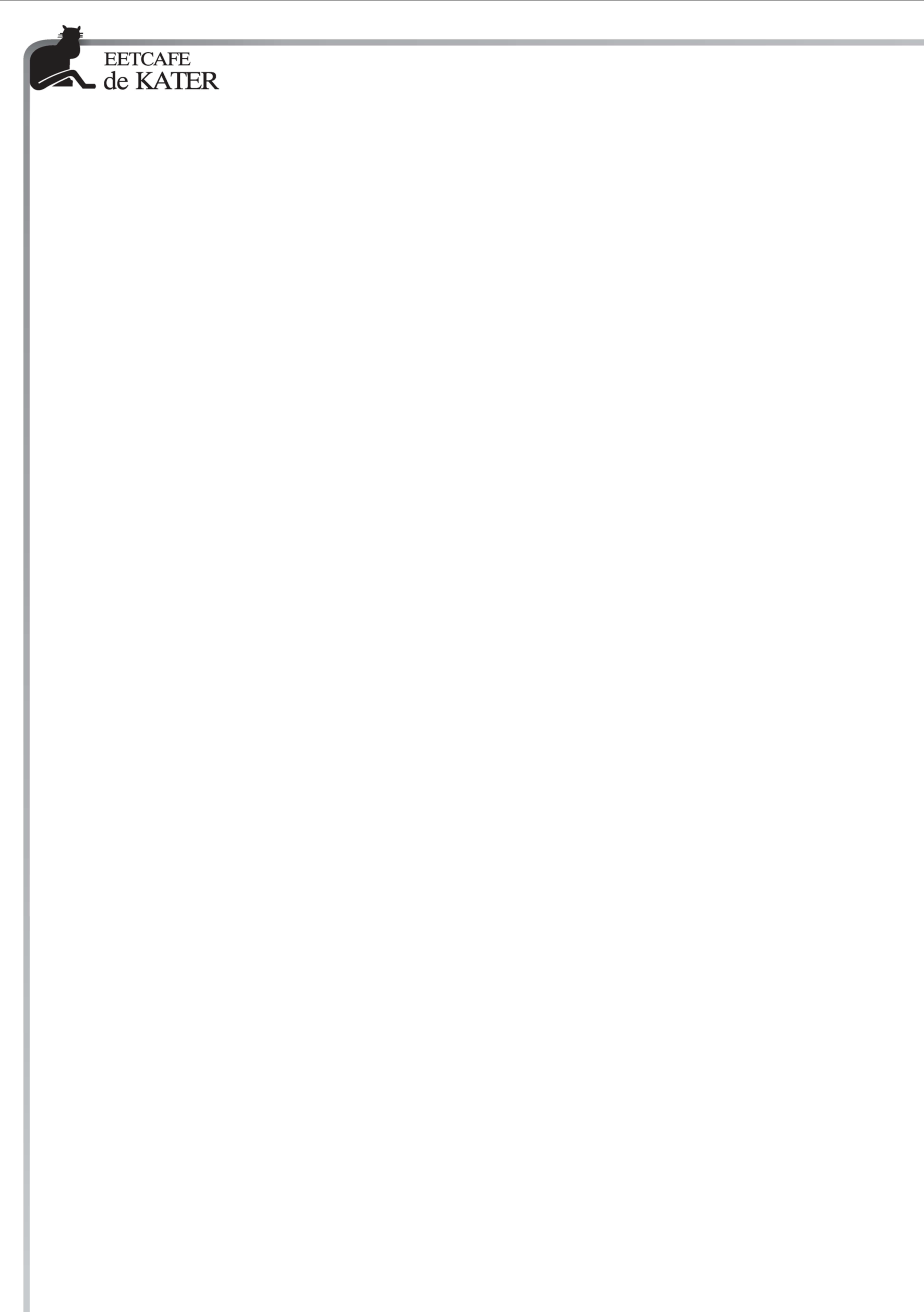
***Burgers***

**Classic burger** 7,00 

De klassieker.

**Cheese burger** 7,40  Met gesmolten cheddarkaas op de burger. **Bacon & cheese burger** 7,90  Met gebakken spek en gesmolten cheddarkaas. **Mexican burger** 7,90  Met gesmolten cheddarkaas, chilipeper en mexican salsa. **BBQ burger** 7,90  Met een heerlijke smokey barbecue saus. **Oriëntal burger** 7,10  Met gefruite uitjes en satésaus. **Vegetarische burger** 7,00  Huisgemaakte vegetarische burger, met komkommer en yoghurt-mintsaus.

***Al onze burgers worden geserveerd met sla, tomaat, dikke friet, ketchup en mayonaise. Ze zijn, op de vegetarische burger na, allemaal gemaakt van 100 % Black Angus rundvlees en worden standaard medium gebakken geserveerd. Wilt u hem rare, of juist well done gebakken hebben, kunt u dit aangeven bij de bediening.***

***Allergenen informatie***

Achter ieder gerecht op onze menukaart vindt u onderstaande iconen met allergenen informatie. Wij proberen u hiermee zo goed mogelijk te informeren over mogelijke allergenen in onze gerechten.

Vraag bij de bediening welke allergenen er in de wisselende gerechten en buiten de kaart om gerechten zitten, zij vertellen u graag meer!

Ook is het mogelijk om een aangepast menu of gerecht voor u te bereiden in overleg met de keuken. U kunt aangeven waar u allergisch voor bent, of een intolerantie voor heeft, dan zal de kok de betreffende zaken proberen aan te passen.

Glutenbevattende granen. Eieren.

Lupine. Melk ( inclusief lactose ).

Mosterd en mosterdzaad.  Noten.

Pinda’s.  Schaaldieren.

Selderij.  Sesamzaad.

Soja. Vis.

 Weekdieren.  Zwaveldioxide en sulfiet.

*Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie of voedselintolerantie.*

*Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.*