

VOORGERECHTEN

Buitengewoon smaakvolle Italiaanse tomatensoep met spekjes en basilicum

€ 5,25

Romige licht gebonden Franse champignonsoep

€ 5,25

Soep van het huis, wekelijks wisselende soep

Broodmandje met kruidenboter (2 personen)

€ 2,95

Broodmandje met tapenade, kruidenboter en huisgemaakte alioli

€ 4,95

Gebakken scampi's pil pil (pikant)

€ 8,95

Paddenstoeltjes in een romige knoflooksaus

€ 8,25

Cocktail van garnalen met pomodori tomaatjes en frisse cocktailsaus

€ 9,50

Rundercarpaccio met truffel crème, grana padano, rucola, pijnboompitjes en basilicum

€ 11,95

Wildpaté geserveerd met vijgencompote

€ 8,95

Winterse salade met spek, ui, champignons, rode biet, walnoten en mierikswortel dressing

€ 8,95

Gepelde mosseltjes in een groene kruidensaus

€ 7,50



LUNCHGERECHTEN

Lunchgerechten zijn te bestellen tot uiterlijk 16.00 uur

Buitengewoon smaakvolle Italiaanse tomatensoep met spekjes en basilicum	€ 5,25
Romige licht gebonden Franse champignonsoep	€ 5,25
Soep van het huis, wekelijks wisselende soep	
Broodmandje met tapenade, huisgemaakte alioli en kruidenboter	€ 4,95
Panini met ham en kaas uit de oven, geserveerd met ketchup	€ 4,95
Hamburger d'n Hut, stevige burger met cheddar, bacon, ui, tomaat en pikante relish	€ 8,75
Wrap gevuld met crab salade, garnaaftjes, knapperige sla en Japanse mayonaise	€ 7,95
Rustiek broodje met warme fricandeau, atjar en pikante pindasaus	€ 8,95
Broodje carpaccio met pesto, pijnboompitten, truffelcrème en grana padano	€ 9,95
Plattelands broodje "Panditta" met warme kip, ananas en pikante kerriesaus	€ 7,95
Gehaktbal van het huis uit de jus met boeren brood en mosterd	€ 6,50
Boerenbrood met twee ambachtelijke rundvleeskroketten en mosterdmayonaise	€ 7,75
Omelet met garnaaftjes, champignons en bosuitjes	€ 8,95
Uitsmijter met spek, champignons en biologische streekkaas	€ 8,95
Een lunch van het huis bestaande uit een kopje tomatensoep, brood belegd met Kempische ham, streekkaas, gebakken ei en een kroket	€ 11,95



HOOFDGERECHTEN

Crispy heekfilet met black pepper mayonaise	€ 17,50
Gegratineerd vispannetje met licht pikante vissaus	€ 18,50
Zuid Amerikaanse tournedos met groene pepersaus	€ 24,95
Gemarineerde kippendijen met een licht pikante Indische pindasaus	€ 15,95
Black angus burger van 200 gram met spek, cheddar, uien, tomaat en pikante salsa	€ 15,50
Penne d'n Hut, pasta met gerookte kipfilet, truffelolie, champignons, room, courgette, ricotta en zongedroogde tomaat Met gepelde gamba's i.p.v. gerookte kipfilet	€ 15,95 € 18,95
Gegrilde kalfsentrecote met salieboter	€ 21,50
Huis gemarineerde spareribs, zoet of pikant	€ 18,50
Gepaneerde varkensschnitzel met gebakken champignons, ui en spekjes	€ 15,50
Gebakken eendenborstfilet met truffeljus	€ 17,50
Varkenshaas met spek omwikkeld en bospaddenstoelen roomsaus	€ 18,50
Hutse wildpeper, met een stoofpeertje en rode kool	€ 17,95
Hertenrugfilet, onze botermalse topklassieker met wildgarnituur	€ 24,95
Voor onze vegetarische gasten wordt er met grote zorg en aandacht een gerecht naar wens samengesteld uit onze dagverse producten	€ 16,75

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur.

rauwkostsalade verkrijgbaar tegen een supplementprijs van € 3,50



NAGERECHTEN



Coupe Schwarzwald
chocolade en vanille ijs met kersen en slagroom

€ 7,25

Bastogne parfait
met een stoofpeertje en slagroom

€ 6,50

Luchtige soes
met banaan, walnotenijs en slagroom

€ 6,25



Dame blanche
met warme Belgische chocoladesaus en slagroom

€ 5,95

Creme brulee
met licor 43 en slagroom

€ 6,75

Nougatine ijstaart
met karamelsaus en slagroom

€ 5,50

Tiramisu van rood fruit
met mascarpone, frambozensaus en slagroom

€ 7,25



Kaasplankje
geselecteerde kaasjes met begeleidend garnituur

€ 9,95

Kijk ook eens op onze speciale koffiekaart voor
ons zeer gevarieerde aanbod aan koffiespecialiteiten

KEUZEMENU D'N HUT

Buitengewoon genieten van een 3 gangenmenu voor slechts € 27,50 p.p.

Dit menu is speciaal samengesteld voor groepen boven de 10 volwassenen.

Bent u met minder dan 10 volwassenen, dan is het ook mogelijk, mits per gehele tafel besteld.

STARTERS

Italiaanse tomatensoep met spekjes en basilicum

Paddenstoeltjes in romige knoflooksaus

Wild paté geserveerd met vijgencompote

Rundercarpaccio met truffel crème en pijnboompitten

Salade met spek, ui, champignons, rode biet en walnoten

Gebakken scampi's pil pil (pikant)

MAIN COURSE

Gegratineerd vispotje met licht pikante vissaus

Hutse wildpeper met stoofpeertje en rode kool

Varkenshaas met spek en champignonsaus

Huis gemarineerde spareribs, zoet of pikant

Kippendijen met licht pikante Indische pindasaus

Zuid Amerikaanse tournedos met pepersaus (+/+ € 5,95)

DESSERT

Tiramisu van rood fruit met frambozensaus

Dame blanche met warme Belgische chocoladesaus

Luchtige soes met banaan en walnootijs

Crème brulee met licor 43

Bastogneparfait met een stoofpeertje

Koffie of thee D'n Hut met likeur en slagroom

