



## Koude voorgerechten

- Carpaccio** 11,00  
Carpaccio met pesto, geserveerd met pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Ardennenham met meloen** 10,50  
Overheerlijke gedroogde ham uit de Ardennen  
Met frisse, sappige meloen.
- Gerookte zalm** 11,00  
Zalmfilet gerookt met een mosterd dillesaus.
- Eendenborst** 10,25  
Gerookte eendenborstfilet met een sinaasappel dressing.

## Warme voorgerechten

- Knoflook garnalen** 9,50  
Garnalen gebakken in French garden olie.
- Champignons in bierbeslag** 9,00  
Champignons gefrituurd in bierbeslag, geserveerd met koude knoflooksaus.
- Gevulde crêpes** 9,50  
Gebakken flensjes gevuld met ham, kaas, champignons en prei.



## Soepen

**Pot au vue** 4,75  
Groentesoep, gemaakt van kalfsbouillon met een groente garnituur.

**Uiensoep** 4,75  
Traditionele uiensoep geserveerd met kaas croutons.

**Oma's tomatensoep** 4,75  
Tomatensoep van Pomodori tomaten met echte huisgemaakte gehakt balletjes.

**Vissoep** 6,00  
Rijk gevulde vissoep.

**Paddenstoelensoep** 5,25  
Romige gebonden paddenstoelensoep.





## Hoofdgerechten

### Vis

#### Gamba's

Gamba's van de grill, bestreken met knoflook en specerijen.

22,75

#### Duo van vis

Een combinatie van botervis en zalmfilet met citroen Peterselie saus.

18,50

#### Kabeljauw

Bij deze kabeljauwfilet serveren we een kreeftensaus en Noorse garnaaletjes.

19,75

### Vegetarisch

#### Spinazie taart

Taart van bladerdeeg, gevuld met spinazie en een garnituur van champignons, ui, noten en fetakaas.

15,00

#### Gevulde Paprika

Paprika gevuld met couscous, een mix van noten, doperwtten en roerei.

15,00



## Hoofdgerechten

### Vlees

#### Varkenshaas

Een varkenshaasje gevuld met ham, brie en zongedroogde tomaten.  
Of met een saus naar keuze.

19,50

#### Kalfsentrecote

Lekker met een randje vet voor de liefhebber.

19,50

#### Whisbone

Durf jij de uitdaging aan?  
Deze steak weegt maar liefst 500 gram!

24,50

#### De kleine Tournedos

19,50

#### De grote Tournedos

Het beste stukje vlees van de koe. Heerlijk mals.

23,50

#### Kalfslever

Gebakken kalfslever overbakken met traditioneel garnituur. Spek, appel en uien.

18,50





## Hoofdgerechten

### Vlees

#### Mixed-grill

Een trio van varkenskaas, kipfilet en biefstuk.  
Op een bedje van gebakken groenten.

17,00

#### Kip cordonbleu

Gegrilde kipfilet gevuld met ham en kaas.

16,50

#### Saté / Kipsaté

Saté gesneden van varkenskaas / kipfilet aan de spies,  
geserveerd met satésaus.

12,00

#### Lamshaasjes

Deze malse lamfilets zijn een echte aanrader.  
Op speciale wijze gekruid.

18,75

#### Lamsrug

Wij bereiden dit malse stuk vlees in de oven,  
waardoor de kruiden nog beter intrekken

23,75





## Desserts

**Notentaartje** 5,75  
Roomboter notentaartje met vanille-ijs, slagroom en karamelsaus.

**Crème brûlée** 5,25  
Vanille kookpudding met een gekarameliseerde suikerlaag en slagroom.

**Coupe walnoten** 5,50  
Drie bollen ijs, walnoten, karamel en vanille-ijs met slagroom en walnoten.

**Dame Blanche** 5,25  
Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

**Tiramisu** 5,75  
Traditionele tiramisu van witte chocolade.

**Ijs koffie** 5,00  
Koffie met een bol vanille-ijs en slagroom.

**Kinderijsje** 4,50  
Twee bolletjes vanille-ijs met slagroom.



## Bijgerechten

### Sausen

Pepersaus	2,50
Stroganoffsaus	2,50
Champignonroomsaus	2,50

### Garnituur

Gebakken uien	2,50
Gebakken champignons	2,50
Mix van uien en champignons	3,50

### Friet

Schaaltje met frietjes	2,50
------------------------	------

Wij serveren al onze hoofdgerechten met gebakken aardappelen, gemengde salade en een aardappelsalade.

