**VOORGERECHTEN**

Carpaccio, dun gesneden rundvlees met olijfolie citroen, rucola en parmazaan. € 10,25

Een salade van witlof met peer langzaam gegaard buikspek en truffelpecorino krullen. € 9,50

Hartige taart met pompoen, gepofte ui, geitenkaas en pijnboompitten. € 5,50

Bruschetta met gebakken paddenstoelen en gefrituurde ricotta. € 6,50

Dun gesneden kalfsvlees met truffel mayonaise en schorseneer. € 10,50

Albacore tonijn met een compote van kerstomaat en kappertjes met basilicumolie. € 10,50

Gefrituurde gamba’s op een salade van geroosterde biet met pistachepesto.

 € 9,25

**Plank van de molen**

4 kleine gerechtjes naar keuze van de chef. € 11,50

**HOOFDGERECHTEN**

Risotto met paddenstoelen, knolselderij en truffel pecorino. € 14,50

Eendenbout met een stampotje van waterkers en huis gedroogde tomaat overgoten met een jus van eend. € 15,50

Tagliatelle in een romige bloemkoolsaus met bloemkool roosjes, kappertjes, tomaat, ansjovis en mosselen € 15,75

Gebakken diamanthaas, geroosterde vergeten groente en huisgemaakte friet.

 € 16,50

Pasta gevuld met pompoen, ricotta en prei gegratineerd met een gorganzola amandel saus. € 14,50

Kabeljauw met een kruidenkorst, spekaardappeltjes en gepofte kerstomaat.

 € 17,75

Dun gesneden kalfsvlees in een jasje van ei en Parmeza met een citroen parelgort, bleekselderij en aubergine. € 18,50

**De volgende gerechten kunt u extra bijstellen:**

Huisgemaakte friet. € 2,75

Frisse Salade van rucola, tomaat en pijnboompitten. € 2,50

Brood van meel van de molen. € 1,50

**De meiden geven een tip!**

U kunt onze gerechten ook delen, vraag dan een extra bord.

**NAGERECHT**

Tiramisu € 4,50

Cheescake met een nectarine mint compote en vanille ijs € 5,25

Kaneel parfait met gepocheerde peer en witte wijn stroop € 5,50

Pruimen crumble met Crème fraîche € 4,50

Chocolade mud taart met sinaasappel ijs € 4,75

**De meid van de molen**

Dame blanche op de wijze van de molen € 5,25

**De meiden sluiten vriendscha**p

Een schaal met diverse kleine gerechtjes € 7,50