***Hoofdgerechten.***

***Souflaki steak € 16,25***

***Grieks gekruide varkens filet (2 stuks)met verse tuinkruiden***

***Gegrilde Haasbiefstuk € 19,95***

***Biefstuk van de ossenhaas (180 gr) van de gril met kr.boter***

***Spareribs € 16,85***

***Gemarineerde varkens spareribs met sausjes***

***Zalm of Victoriabaars € 16,75***

***Filet (220gr) in kruidenboter gebakken met ui en garnaaltjes***

***Schnitzel of Holsteiner schnitzel € 14,95***

***Malse slagersschnitzel met of zonder gebakken ei.***

***Vegetarisch stoofpotje € 14,50***

***Stoof van champ, ui, paprika, tuinkruiden, tomaten en saus, gegratineerd met kaas***

***Varkenshaas medaillons € 18,95***

***In roomboter gebakken varkenshaas medaillons met kr.boter***

***Gegrilde kipfilet € 16,50***

***Heerlijk gegrilde kipfilet met ananas***

***Wij serveren onze gerechten altijd met twee verse groenten, gebakken aardappelen, patat en rauwkost salade.***

***Uw maaltijd nog completer.***

***Maak uw gerecht nog meer naar uw wens en voeg iets extra toe !***

***Stroganoff saus € 3,25***

***Pepersaus € 3,25***

***Champignon Roomsaus € 3,25***

***Portie gebakken spek, ui, paprika € 3,50***

***Portie gebakken champignons € 2,50***

***Portie gebakken ui, champignons € 3,00***

***Portie gebakken spek en uien € 3,50***

***Wij maken al onze producten zelf, wij gebruiken vlees van de zelf slachtende slager (Anema Bolsward) Halen onze groenten dagelijks vers. Marineren en verwerken alles zelf tot het bij u op het bord ligt en maken sausen en soepen zoals het een goede kok betaamd!***

***En dat proef je ! Eet Smakelijk!***