## herbergsellingen

## Dinerkaart vanaf 17.00 uur

## Hoofdgerechten

Zachte kogelbiefstuk van het Black Angus rund met € 25,50

3 gebakken gamba’s en een bisque van kreeft

Lamsstoofpotje, geserveerd met kruidige couscous en € 21,00

ingelegde courgette

Kippendijen, oosters gekruid, geserveerd met noedels, € 19,50

kroepoek en een sesam-soja-saus

Schnitzel met een pittige huisgemaakte stroganoff-saus € 18,50

Varkensoester met een tijm-jus € 19,50

Kalkoentournedos met een saus van blauwe bes en € 20,50

bittere chocolade

Sucadesteak met rode wijnsaus waarin spek en ui € 21,50

Voor de visliefhebbers hebben wij op het krijtbordje wisselende

visgerechten, afhankelijk van het aanbod op de visafslag

Wij hebben wisselende vegetarische gerechten van de chef € 19,50

Huisgemaakte kaasfondue, geserveerd met rauwkost en € 19,50

stokbrood

De hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaamse Friet,

warme groente en een salade



## Dinerkaart vanaf 17.00 uur

## Hoofdgerechten

Zachte kogelbiefstuk van het Black Angus rund met € 25,50

3 gebakken gamba’s en een bisque van kreeft

Lamsstoofpotje, geserveerd met kruidige couscous en € 21,00

ingelegde courgette

Kippendijen, oosters gekruid, geserveerd met noedels, € 19,50

kroepoek en een sesam-soja-saus

Schnitzel met een pittige huisgemaakte stroganoff-saus € 18,50

Varkensoester met een tijm-jus € 19,50

Kalkoentournedos met een saus van blauwe bes en € 20,50

bittere chocolade

Sucadesteak met rode wijnsaus waarin spek en ui € 21,50

Voor de visliefhebbers hebben wij op het krijtbordje wisselende

visgerechten, afhankelijk van het aanbod op de visafslag

Wij hebben wisselende vegetarische gerechten van de chef € 19,50

Huisgemaakte kaasfondue, geserveerd met rauwkost en € 19,50

stokbrood

De hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaamse Friet,

warme groente en een salade



## Nagerechten en ijscoupes

Frisse (koude) mangosoep met een bolletje € 7,50 frambozensorbetijs

Griekse Yoghurt met gekaramelliseerde noten en honing € 5,00

Meringue met een compote van rood fruit en een bolletje € 7,00

bosvruchten yoghurt ijs en een toefje slagroom

Plankje kaas, met biologische Westerwoldse kaassoorten € 9,50

Een warm chocoladetaartje van pure chocolade met € 8,25

een bol mango sorbetijs, frambozensaus en slagroom

Luikse wafel met warme kersen, een bol vanille ijs € 6,50

en slagroom

Coupe noten karamel € 8,50

Walnotenijs, karamelijs, gekaramelliseerde noten, met karamelsaus en slagroom

Dame Blanche € 6,00

3 bolletjes vanille-roomijs, slagroom en warme chocoladesaus

Kinderijsje € 3,50

Een bolletje vanille-ijs en aardbeienijs met slagroom

en een leuke versiering



## Nagerechten en ijscoupes

Frisse (koude) mangosoep met een bolletje € 7,50 frambozensorbetijs

Griekse Yoghurt met gekaramelliseerde noten en honing € 5,00

Meringue met een compote van rood fruit en een bolletje € 7,00

bosvruchten yoghurt ijs en een toefje slagroom

Plankje kaas, met biologische Westerwoldse kaassoorten € 9,50

Een warm chocoladetaartje van pure chocolade met € 8,25

een bol mango sorbetijs, frambozensaus en slagroom

Luikse wafel met warme kersen, een bol vanille ijs € 6,50

en slagroom

Coupe noten karamel € 8,50

Walnotenijs, karamelijs, gekaramelliseerde noten, met karamelsaus en slagroom

Dame Blanche € 6,00

3 bolletjes vanille-roomijs, slagroom en warme chocoladesaus

Kinderijsje € 3,50

Een bolletje vanille-ijs en aardbeienijs met slagroom

en een leuke versiering