

Voorgerechten

VISPROEVERIJ

Bestaande uit een garnalencocktail, salade Nicoise, gamba in panko, gerookte paling en een taartje van gerookte zalm

€ 13,75

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en basilicum mayonaise

€ 12,25

GEGRATINEERDE GAMBA'S

Gegratineerd uit de oven met bosui, knoflookboter en aloli

€ 12,50

PATA NEGRA & KROKETJE VAN IBERICO HAM

Geserveerd met Truffelmayonaise

€ 13,95

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL

Hollandse garnalen, kropsla en afgemaakt met een klassieke cocktailsaus

€ 12,75

BOERENKLOMPJES

Champignons gevuld met rundergehakt, gegratineerd met kaas en overgoten met een warme romige knoflooksaus

€ 12,25

CHAMPIGNON DORDOGNE

Champignons gebakken in bierbeslag vergezeld met een romige knoflooksaus

€ 11,95

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Een plateau met lekkernijen om te delen (Vanaf 2 Personen)

€ 14,75 PP.

VEERHUIS FAVORIET

Drie van onze toppers op een bord geserveerd, bestaande uit carpaccio, boerenklompjes en een tomatensoepje

€ 12,75

GAMBA'S IN PANKO

Vijf gefrituurde gamba's gepaneerd met Japanse broodkruim geserveerd met een pittige Chillsaus

€ 13,75

PIZZA TONIJN

Dungesneden tonijn op een krokante bodem met Oosterse gamba's, creme van Parmezaanse kaas, komkommerlinten, wasabi mayonaise, sesam en schiso

€ 13,50

TAI BEEF

Gebakken pittige Ossenhaaspuntjes, noodles, koriander, bosui en Terriyaki dressing

€ 13,75

AZIATISCHE PROEVERIJ

Een variatie van Oosterse heerlijkheden bestaande uit Tippan Ossenhaas, Japanse gamba, sushi van zalm, tataki van tonijn en een Vietnamese loempia

€ 14,25

Soepen

TOMATENCRÈME SOEP

Met een vleugje room en rul gehakt

€ 5,95

MOSTERDSOEP

Soep van grove mosterd. Geserveerd met uitgebakken spekjes

€ 5,95

FRANSE UIENSOEP

Afgemaakt met een gegratineerd kaas crouton

€ 5,95

Hoofdgerechten Vis

ZEEWOLF

Met een kruim van tomaat, romige prei en een milde kerriesaus

€ 19,75

KABELJAUW UIT DE OVEN

Met een korstje van grove mosterd en zongedroogde tomaat

€ 19,50

ZALMFILET A LA TAGLIATELLE

Romige tagliatelle met Basilicum, spinazie en stukjes zalm

€ 18,95

ZEETONG A LA MEUNIERE

Klassiek gebakken in de roomboter

€ 39,50

Hoofdgerechten Vlees

WIENER SCHNITZEL

van Varkensvlees op klassieke wijze geserveerd

€ 17,75

TOURNEDOS STROGANOFF

Een echte klassieker geserveerd met gebakken shiitake en Provençaalse groente

€ 25,75

KALFSHAAS MET MORILLESAU

In samenspel met Provençaalse groente en gebakken shiitake

€ 28,75

USA BURGER

Hamburger van Black Angus met tomatensalsa, uitgebakken spek, gesmolten kaas en gesmoorde uienringen, geserveerd met steekfrietjes en BBQ saus

€ 16,75

HUISGEMAAKTE CORDON BLEU VAN KALF

Gevuld met Kernhem kaas en Pata Negra, afgemaakt met een Parmezaanse kaas en mosterd

€ 19,95

DRY-AGE RIB-EYE (250 GRAM)

Van het rund geserveerd met Bearnaisesaus

€ 22,95

SWEET EN SPICY

Spare-ribs zonder bot geserveerd met huisgemaakte sambal saus

€ 19,75

SCHNITZEL VEERHUIS

Met gebakken ui, spekjes, paprika, en champignons gegratineerd met kaas en overgoten met een Bourgondische saus

€ 18,75

SATE BALI "OSSENHAAS"

Gegrilde spies van Ossenhaas, atjar, pittige boontjes, taugé, krokante ui, pindasaus en kroepoek

€ 23,50

TRIO VAN VLEES

Bestaande uit een medaillon van Varkenshaas, Kalfshaas en Ossenhaas met shiitake en peperroomsaus

€ 23,50

SATÉ VAN DE VARKENSHAAS

Geserveerd met frietjes, kroepoek, gefrituurde uitjes en atjar

€ 16,75

RISOTTO (VEGA)

risotto met bospaddestoelen, geserveerd met Parmezaanse kaas en afgemaakt met een schuim van choron

€ 14,75

VARKENSMEDAILLONS

omwikkeld met Pancetta, vergezeld met een romige pepersaus

€ 18,95

FLAMKUCHEN (VEGA)

met paprika, tomaat, champignons, ui, rucola en gorgonzola

€ 15,-

TAGLIATELLE (VEGA)

met Parmezaanse kaas, cherytomaatjes, Basilicum en tomatensaus

€ 16,75

VEGABURGER (VEGA)

met tomatensalsa, rucola, cheddarkaas, shiitake en Truffelmayonaise, geserveerd met steakfrietjes en BBQ saus

€ 16,75

Dessert

WARME WAFELTJES

geserveerd met een hangop van passievrucht, lopende compote van bosvruchten en roomijs van kwark en limoen

€ 7,95

MOULLEAUX

Warm chocoladetaartje met een vulling van witte chocolade en in samenspel met een mouse van bruine chocolade, crumble van oreo en roomijs van cookies

€ 7,95

CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE

Geserveerd met vanille roomijs en slagroom

€ 7,-

LIMONSECCO & TIRAMISU

Een tweeluk van Italiaanse toppers

€ 7,95

BETUWS LEKKER

Huisgedraaid slagroomijs geserveerd met warme kersen

€ 7,-

BANANENSPLIT

Huisgedraaid slagroomijs met koude chocoladesaus en slagroom

€ 6,-

SORBET ROYAL

Verse vruchten met aardbeiensaus en huisgedraaid slagroomijs

€ 5,95

DE BOER OP

Vers gedraaid slagroomijs met boerenjongens en advocaat

€ 6,50

DAME BLANCHE

Warme chocoladesaus met huis gedraaid slagroomijs

€ 6,00

WARME APPELTAART IN EEN GLAS

In samenspel met warme vanillesaus en versgedraaid slagroomijs

€ 6,00