**Hoofdgerechten**

**Vleesspecialiteiten**

CHATEAU BRIAND *(voor 2 personen) stroganoff* 58

STOOFPOT KALFSVLEES A LA STIFADO 26  
*zacht gegaard met ui ,tomaat en een zoete rode wijn*

TOURNEDOS 29  
 *met rode wijnsaus of jus van zoet & pittig (Sopro)*

ASPERGE’S GESERVEERD MET BOERENHAM OF ZALM 27  
 *met gekookte krieltjes en botersaus*

CORDON BLEU ÉPINARD 28  
 *op een bedje van spinazie*

VELUWSE RUNDER RIBEYE 26  
 *op de grill bereide ribeye met gorgonzolasaus*

KALFSSCHNITZEL 24  
 *biologisch van de farm-fields, geserveerd met citroen*

**Visgerechten**

KABELJAUW IN CAMICIA 25  
 *met zachte botersaus en worteltjes*

ZALM KALAMATA 24  
 *uit de oven met de lekkerste olijfolie*

NOORDZEETONG A LA MEUNIERE 45  
 *deze bereiden wij op molenaars wijze*

SLIPTONG (2 stuks) 24  
 *met een remouladesaus*



VEGETARISCH 24 *laat u verrassen met een variatie van kleine gerechtjes*