

Dinerkaart
(vanaf 17:00 uur tot 20:00 uur)

Voorgerechten

- Twee overheerlijke wildstoofvleeskroketjes, € 9,50
gemaakt met donker bier geserveerd met
grove mosterd en een klein slaatje
- Mooie rosbeef van het rund, geserveerd met € 10,-
een truffelcrème, pijnboompitjes,
kapperappeltjes en een slaatje
- Uiensoepje gemaakt met Vlaamsch € 4,50
trappistenbier en blauwaderkaas,
gegratineerd met Brugse kaas
- Krachtige wildbouillon met paddestoeltjes € 5,-
en een groentegarnituur
- Krokant gebakken bloedworst en appel, € 6,50
geserveerd met een Limburgse
stroopdressing en een slaatje
- Geitenkaas verpakt met noten, €9,50
zuidvruchten en honing in brickdeeg,
gebakken in de oven, geserveerd met een slaatje
- Terrine van eendelever € 9,50
geserveerd met mispeljam en een slaatje

Bij alle voorgerechten wordt brood&boter geserveerd, neemt u alleen brood&boter, dan kost dit € 3,50.

Specialiteiten

*Naast onze a la carte-kaart hebben wij een wisselend **drie-gangenmenu**,
wij vertellen u graag over de mogelijkheden.
Dit menu kost € 24,50 voor drie gangen, de gerechten lós bestellen is
natuurlijk ook mogelijk.*

Pizza's

Margherita; tomatensaus en kaas	€ 9,-
Salami; tomatensaus, kaas en salami	€ 9,50
Capricciosa; tomatensaus, kaas, ham, Salami, champignons en ui	€ 10,50
Tonno; tomatensaus, tonijn, kaas en ui	€ 11,-
Ai Formaggi; tomatensaus en diverse soorten kaas	€ 11,-
Quatro stagioni; tomatensaus, ham, kaas,	€ 12,50

Salami, champignons, paprika en artisjok

Hawaiï, tomatensaus, ham, kaas en annanas € 11,-

Hoofdgerechten

Stoofpotje van konijn, gemaakt volgens Belgisch recept, met donkere chocolade, geserveerd met een winterse garnituur € 15,50

Steak Lindeboom, geserveerd met stroganoff, rodewijn,-of pepersaus en een winterse garnituur € 18,50

Hertebiefstukjes geserveerd met een krachtige wildsaus en een winterse garnituur € 22,50

Hazenrugfilet geserveerd met een krachtige wildsaus en een winterse garnituur € 21,50

Risotto van paddestoelen en verrijkt met truffelaroma € 16,50

Zeetong (400-500 gr.) gebakken in roomboter, geserveerd met een romig kruidensausje € 24,50

van de grill

Twee kipspiezen, geserveerd met satésaus, € 15,-
friet en salade

Hamburger, rijkelijk belegd met kaas en bacon, € 12,50
geserveerd met friet en salade

Nagerechten

Lopend chocoladetaartje uit de oven met vanille-ijs en slagroom	€ 6,-
Creme brulee verrijkt met speculaaskruiden, geserveerd met notenijs	€ 6,-
Kaasplankje, drie soorten kaas geserveerd met brood, garnituren en stroop	€ 7,50
Koffie Royal, met een liquertje naar keuze	€8,50

Ijskaart

Dame blanche, vanilleijs overgoten met chocoladesaus en getopt met slagroom	€ 4,-
Coupe stroopwafel, stroopwafelijs met stukjes gecrushte stroopwafel, caramelsaus en getopt met slagroom	€ 4,50
Coupe mokka, koffieijs met chocolade koffieboontjes en getopt met slagroom	€ 4,50
Coupe noisette, notenijs met pindakrokant en getopt met slagroom	€ 4,50
Coupe dubbele chocolade, chocolade ijs, chocoladesaus, chocoladetopping en getopt met slagroom	€ 4,50

Kinderijsje, één bol naar keuze met
een topping en slagroom

€ 2,-