

Menukaart

Voorgerechten

Salade met geitenkaas 9,00

Met champignons, knoflook, bacon en walnoten aangemaakt met een balsamico dressing.

Gerookte Noorse zalm 11,50

Op verse toast, met huisgemaakte mierikswortelsaus, rode uienringen en ei.

Veluws wildpasteitje 9,90

Heerlijk bereid met verschillende wildsoorten, paddenstoelen en bacon

Carpaccio 11,50

Vers gesneden van het lers rund met pesto, Old Amsterdamse kaas en pijnboompitjes.

Champignon 'Dordogne' 8,50

In bierbeslag gefrituurde champignons met knoflooksaus.

Soepen

Heldere kippensoep 6,00

Met tuinkruiden.

Tomatensoep 6,00

Met gehaktballetjes en room.

Bospaddenstoelen crèmesoep 6,00

Voor de kleintjes

Frikandel met frietjes en mayo 6,50

Vissticks met frietjes 6,50

Kipkluijjes 3 met frietjes en mayo 6,50

Kroket met frietjes en mayo 6,50

Schaaltje ketchup/curry of appelmoes 0,90

Hoofdgerechten

Krokante Wiener schnitzel 17,50
Zeer mals!

Krokante Wiener schnitzel XL 21,50
300gr

Varkenshaas 19,50
Van biologisch scharrelvlees met champignonroomsaus.

Hertensukade 21,50
Langzaam gegaard met een rode wijnsaus

Hertenbiefstuk v/d Grill 23,50
Geserveerd met een vier seizoenen pepersaus.

Biefstuk van de Haas 28,50
Van het Simmentaler rund met gebakken champignons, spek en ui.

Zalmfilet 19,50
Vers van het mes met lemon koriandersaus.

Kabeljauwfilet 19,50
Gepaneerd met huisgemaakte ravigotesaus.

Bospaddenstoelen krokketten 16,50
2 huisgemaakte krokketten op rucola-salade met knoflookchampignons en tomatenparels (vegetarisch).

Tagliatelle 16,50
Met pesto, mozzarellakaas, cherrytomaat en pijnboompitten en rucola (vegetarisch).

Nagerechten

Senioren of kinderijsje 5,50
Met vanille roomijs, vruchten en slagroom

Dame Blanche 7,50
Straciatella- en vanilleroomijs met slagroom en warme chocoladesaus.

Verse vruchten cocktail 6,50
Met 1 bol cassis sorbetijs.

Coupe Classic 6,50
Vanille roomijs met verse vruchten en slagroom.

Mokka schuim taartje 7,00
Met 1 bol vanille ijs op hazelnootadvocaat chocorotsjes en slagroom.

Yoghurттаartje 6,50
Huisgemaakt op bastogne koek met bosvruchtensaus en slagroom.