

Diner kaart

Voorgerechten

Tomatensoep met stokbrood & kruidenboter	7,75
Soep van het seizoen met stokbrood & kruidenboter	7,75
Broodplank met verschillende smeersels	7,95
Carpaccio van stoofpeertjes met geitenkaas en balsamico dressing	11,50
Carpaccio met zongedroogde tomaat, geraspte kaas, crunchy beans en truffel mayonaise	12,95
Zalmbonbon met roomkaas en rode ui,	12,95
Krokante balkenbrij met appelcompote (seizoensgerecht)	11,95

Hoofdgerechten

kip saté met gebakken uitjes, atjar en kroepoek	21,95
romig kip pannetje met gebakken ui, champignon, paprika en spek	21,95
spare ribs met knoflooksaus	24,50
lekkerbekjes met knoflooksaus	22,50
huisgegaard veluws stoofvlees	24,50
Vegetarische wrap met roomkaas, brie & gebakken groenten	21,50
Huisgemaakt champignon stoofvlees (vega)	21,50

Schnitzels (van slagerij ter Weele) 24,50

Wiener met citroen
Houthakker met beenham en honingmosterdsaus
Champignon met champignonroomsaus
Eekterzicht met spek, ui, paprika en champignon
Seizoensschnitzel met geitenkaas, stoofpeer en honing

Salades geserveerd met stokbrood en kruidenboter of friet 17,95

Seizoens salade met geitenkaas, stoofpeertjes, gebakken spek, balsamico (kan ook vega!)
Salade met kip , spekjes ,champignons & honingmosterd dressing
Carpaccio met zongedroogde tomaat, geraspte kaas & truffelmayonaise
Vis met gerookte zalm, tonijnsalade, rode ui, honingmosterddressing

Nagerechten

Warme appelstrudel met vanilleijs, vanillesaus en slagroom	8,95
Lava cake met vanille ijs en slagroom	8,50
Seizoensdessert iedere week wisselend	8,50
3 bolletjes ijs met saus naar keuze (karamel-, chocolade- of aardbeiensaus)	8,50
Koffie eekterzicht met likeur en zoetheid	7,50