



Diner – vanaf 17.00

Voorgerechten

Ravioli met vis – 19,50

2 grote ravioli gevuld met spinazie en tarbot – Garnalen – Rode mul filet – romige saffraansaus – spinazie

Gegrilde knoflook broccoli steak – 10,50 🌿

Aioli – parmezaanse kaas – gefrituurde kappertjes – crispy boekweit – knapperige focaccia

Tarte rustique – 14 🌿

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm

Gravad lax – 13,50

Gemarineerde rauwe zalm – labneh – gefrituurde kappertjes – knapperige focaccia

Gehaktballetjes van lamsvlees – 14

Muhammara – yoghurt muntsaus – knapperige focaccia

Huisgemaakte garnalenkroketten (twee stuks) – 15,50

Kruidenmayonaise – gefrituurde peterselie

Rundercarpaccio – 13,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – gepofte tomaat – rucola – zonnebloempitten



Diner – vanaf 17.00

Hoofdgerechten

Gegrilde lamsrump – 29

Seizoensgroente – rode ui – granaatappelpitjes – yoghurt muntsaus – roseval aardappel uit de oven

Rode mul – 24

Romige saffraansaus – groene asperge – roseval aardappel uit de oven

Kruidige dahl – 20

Rijst – frizure knapperige groente – yoghurt muntsaus – geserveerd met brood

Gado gado – 21,50

Rijst – haricot verts – wortel – taugé – gebakken tofu – gekookt ei – huisgemaakte pindasaus – Lauwwarm geserveerd

Entrecôte – 29,50

Seizoensgroente – knoflookjus – roseval aardappel uit de oven

Zwaardvis – 27,50

Fregola – seizoensgroente – witte wijn kappertjessaus

Shakshuka bowl – 16

Paprika – tomaat – drie eieren – feta – sumac – geserveerd met brood

- Met lamsgehaktballetjes + 9,50



Diner – vanaf 17.00

Bijgerechten

Roseval aardappel uit de oven – 3,50

Portie frites met mayonaise – 2,75 p.p

Portie zoete aardappel frites met truffel mayonaise – 4,50

Seizoensgroente – 5

Groene salade – 4

Hamburgers

Stoere buffel burger – 20,50

Brioche – huisgemaakte hamburgersaus – bacon – tomaat – uien relish – frites met mayonaise

Onze hamburgers maken wij van het waterbuffelvlees van de Stoerderij in Son en Breugel

Portobello burger – 18 🌿

Brioche – gembermayonaise – kimchi – gebakken ei – tomaat – cheddar kaas – jonge kaas – frites met mayonaise

Glutenvrije hamburger – 22,50

Glutenvrije bun – huisgemaakte hamburgersaus – bacon – tomaat – uien relish – frites met mayonaise

Kan sporen van gluten bevatten

Supplementen bij burger

- Cheddar Kaas + 1,50
- Spiegelei + 1,50

De rekening graag per tafel betalen, niet per persoon. Stuur elkaar een betaalverzoek

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen



Diner – vanaf 17.00

Nagerechten

Blueberry cheesecake 10

Nougatine van hazelnoot – blauwe bes

***Suggestie; Calvados**

Warme chocolade lava cake 9

Bastogne kruim – vanille ijs

***Suggestie; Pedro ximenez**

Verse gebakken donut 9,50

Aardbeiensaus – kardemom vanille saus – vanille ijs

***Suggestie; Grand marnier**

Millefeuille 10,50

Bladerdeeg – zwitserse room – framboos

***Suggestie; Riesling, Spätlese**

Sorbetijs 8

Drie soorten sorbet – seizoensfruit – bastogne kruim

***Suggestie; Graham's fine white port**

Kaasplank met vijf verschillende kazen 15

Druiven – walnoten – vijgen amandelbrood – veenbessencompote

***Suggestie; Marsala**

Koffie compleet 9

Koffie / thee / cappuccino / espresso – 3 zoetigheden

***Suggestie; Huisgemaakte koffie likeur met slagroom**

Supplement bij nagerechten

- Bol vanille ijs + 1,50
- Bol frambozen ijs (Sorbet) + 1,50

Vraag onze bediening voor eventuele andere smaken

De rekening graag per tafel betalen, niet per persoon. Stuur elkaar een betaalverzoek

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen



Digestief

Koffie compleet – 9

Koffie / thee / cappuccino / espresso – 3 zoetigheden

Met huisgemaakte koffielikeur en slagroom + 2,50

Koffie speciaal – 8,50

Keuze uit Irish / Spanish / Italian / French

Huisgemaakte limoncello 6

Huisgemaakte orancello 6

Huisgemaakte koffielikeur 5

Bailey's 5,50

Calvados 6,50

Cointreau 7

Disaronno Amaretto 5,50

Cognac, Dom Benedictine 7,50

Cognac, Remy Martin V.S.O.P. 12,50

Frangelico 6,75

Grand Marnier 7,90

Julia Grappa 6

Licor 43 7,25

Ouzo of Plomari 5

Sambuca Molinari 5,50

Tia Maria 5

Whiskey, Johnnie Walker Red Label 5,75

Whiskey, Southern Comfort 6

Whiskey, Jameson Irish 6,50

Whiskey, Jack Daniels 7,25

Whiskey, Glengoyne 12Y Single Malt 15,50

Drambuie 8,25

De rekening graag per tafel betalen, niet per persoon. Stuur elkaar een betaalverzoek

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen