



---

## 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 – friszure knapperige groente – yoghurt muntsaus – geserveerd met brood

Gado gado 21,50 

Rijst – haricot verts – wortel – taugé – gebakken seitan – 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

### 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



---

## Diner – vanaf 17.00

### 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



---

## 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

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



---

## 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