



---

## Diner – vanaf 17.00

### Voorgerechten

Octopus carpaccio 15

Sous vide gegaard – antiboise – knapperige focaccia

Ajo Blanco 10 

Witte gazpacho o.b.v. amandel – knapperige focaccia

Tarte rustique 14 

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm

Albondigas 13,50

Spaanse huisgemaakte gehaktballetjes – licht pikante tomatensaus – knapperige focaccia

Huisgemaakte garnalenkroketten (twee stuks) 15

Kruidenmayonaise – gefrituurde peterselie

Rundercarpaccio 15

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – gepofte tomaat – rucola – zonnebloempitten

### Salades

Geserveerd met brood en roomboter

Zomerse salade 16 

Huisgemaakte crème van doperwt – ei – groene asperge – gepofte tomaat – notenmix – ingelegde rode ui

Salade rundercarpaccio 17,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat – ingelegde rode ui

Salade met rilette van huisgerookte zalm 18,50

Warm gerookt – kruidenmayonaise – groene asperge – cornichons – rode ui – kappertjes



---

## Diner – vanaf 17.00

### Hoofdgerechten

Pulled oesterzwam 17,50 🌿

In miso witte wijn saus - aardappelmousseline - seizoensgroente

Gegrilde Griekse kippendij 20

Griekse salade - feta - tzatziki - pita brood

Schelvis filet 23,50

Antiboise - aardappelmousseline - seizoensgroente

Romige boterbonen 17,50 🌿

Kokosmelk - cashewnoten - frizure knapperige groente - pita brood

Entrecôte 25,50

Knoflookjus - aardappelmousseline - seizoensgroente

Zwaardvis 25,50

Fregola - seizoensgroente - witte wijn kappertjessaus

### Bijgerechten

Roseval aardappel uit de oven 3,50

Portie frites met mayonaise 3

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*

**Huisgemaakte pittig gekruide burger 18** 

Burger o.b.v. kikkererwten – brioche – tzatziki – tomaat – frites met mayonaise

**Glutenvrije hamburger 23,25**

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

Cheesecake 10,50

Bastognekruid – seizoensfruit

\*Suggestie; Calvados

Chocolademousse 9

Bastognekruid – seizoensfruit

\*Suggestie; Pedro ximenez

Tarte tatin 10,50

Bladerdeeg – appel – kaneel – vanille ijs

\*Suggestie; Riesling, Spätlese

Sorbetijs 8

Drie soorten sorbet – seizoensfruit – bastogne kruid

\*Suggestie; Graham's fine white port

Kaasplank met vijf verschillende kazen 15

Druiven – walnoten – vijgen amandelbrood – veenbessencompote

\*Suggestie; Marsala

Koffie compleet 9,50

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 9,50

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