



Diner – vanaf 17.00

Voorgerechten

Octopus carpaccio 15

Sous vide gegaard – antiboise – knapperige focaccia

Thaise soep 10 

Kokosmelk – gele curry – maïs – spinazie

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

Herfstsalade 17 

Peer – roquefort – gnocchi – rode biet – paddenstoelen

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

Bastogne kruim – seizoensfruit

**Suggestie; Calvados*

Chocolade hazelnoot skillet cookie met vanille ijs 8

Vers afgebakken cookie – warm geserveerd – tahini – vanille ijs – amandel

**Suggestie; Pedro ximenez*

Tarte tatin 10,50

Bladerdeeg – appel – kaneel – vanille ijs

**Suggestie; Riesling, Spätzle*

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 9,50

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