

Dinerkaart

Voorgerechten

Broodplankje to share Waterkersmayonaise en gezouten boter	6.50
Lauwwarme geitenkaas Vijg, notenmix en balsamico	12.00
Crab Bisque	9.50
Franse uiensoep	8.50
Carpaccio pesto, cashewnoot, Parmezaan en rucola	12.75
Steak tartaar Klassieke wijze en broodcrouton	13.75
Bourgondische slakken ½ dozijn Geserveerd met brood	11.95
Tonijn tartaar Walnootolie, koriander en mango	14.75
Koud	
gerookte zalm Wasabimayonaise en wakame	15.75
Paling en toast Salade, toast en piccalilly mayonaise	18.50

Voor de Kleintjes

Kids kipnuggets of frikandel, friet en appelmoes	8.50
Kids saté, friet en appelmoes	8.50
Kids burger, friet en appelmoes	10.50



Hoofdgerechten

Rundertournedos 200 gram Geserveerd met seizoensgroenten en pepersaus	29.50
Runderribeye 200 gram (Café de paris) Geserveerd met seizoensgroenten en friet	28.50
Gebakken kalfslever gebakken ui, champignons, spek en tomaat	22.50
Hamburger Truffelmayo, rode ui zoetzuur en cheddar en friet	18.50
Kipfilet Saté Geserveerd met Atjar, kroepoek, satésaus en friet	18.50
Vis van de Dag	25.50
Sliptong 2 of 3 stuks Salade en Remouladesaus	Dagprijs
Gebakken Gamba's in knoflookolie	24.50
Vegetarische truffelpasta Geserveerd met paddestoelen en nootjes	17.50

Maaltijdsalades

Biefstukpuntjes Aziatisch	19.50
Pittige kip	18.50
Geitenkaas , appel en balsamico	17.95
Trio van vis	19.50

Bijgerechten

friet	4.50
Zoete aardappelfriet	5.50
Kleine salade	3.95

Bijgerechten zijn voor ca. 2 personen

Iets zoet

Hazelnoot-parfait, karamel en rood fruit	9.50
Bonbon van chocolade, sinaasappel en stroofwafelijns	9.50
Huisgemaakte appeltaart, slagroom en bolletje-ijs	7.50
Huisgemaakte appeltaart met slagroom	4.75
Dame Blanche; vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	9.00