

HOOFDGERECHTEN

VIS

- Botervis van de grill met tomatenrelish en pesto 18.50
- Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gebakken bloedworst en hollandaise saus 19.50
- In roomboter gebakken slibtongetjes met remouladesaus 21.50
- Vangst van de dag.. iedere week een wisselend gerecht dagprijs

VLEES

- Tournedos van de grill met gestoofde sukade, gekaramelliseerde uitjes en rode portsaus 24.50
- Gestoofde lamsschenkel met een puree van pastinaak en eigen jus 22
- Huisgemarineerde spareribs 18
- Saté van varkenshaas of kippendij met huisgemaakte atjar, satésaus, seroendeng en kroepoek 17.50
- Turfburger de Luxe (225gram) van de grill.. 100% rund volgens een oud recept 15
- Schnitzel met zigeuner -of stroganoffsaus 18
- Runderentrecote van de grill met peperroomsaus 21.50
- Op de huid gebakken eendenborst met een puree van knolselderij en sinaasappelsaus met steranijs 20

VEGETARISCH

- Vegetarische proeverij 18
- Curry met zoete aardappel, aubergine en groene groenten geserveerd met naanbrood 17.50
- Rijst met spinazie, noten en roomkaas in bladerdeeg met tomaten-knoflooksaus 17.50

CHEF'S KEUZE

- Vlees, vis of vegetarisch... iedere week een wisselend 3gangenmenu 29.50

