

HOOFDGERECHTEN

VIS

- Beekforel en papillotte...gegaard in de oven in aluminiumfolie met witte wijn, kruiden en groenten 18.50
- Roodbaarsfilet met groene kruidenkorst en botersaus 19.50

VLEES

- Gebakken kipfilet...gegratineerd met brie, bacon en sinaasappelsaus 18
- Stoofpotje van wild met huisgemaakte rode kool en stoofpeer 18.50
- Gebakken hertenbiefstuk met gekonfijte zuurkool, stoofpeertjes en portsaus 24.50
- Op lage temperatuur gegaard runder entrecote van de dunne lende met buerre de paris 22.50
- Huis gemarineerde spareribs 18
- Biefstuk van de grill met sucade en rode wijnsaus 21.50
- 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 16.50
- Schnitzel met zigeuner -of stroganoff saus 18
- Mixed grill...4 soorten vlees met romige pepersaus 22.50

VEGETARISCH

- Vegetarische proeverij...Laat je verrassen... 18
- Strudel gevuld met groenten, brie & walnoten, met hollandaisesaus 17.50

CHEF'S SPECIAL

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

***Heeft u een allergie, laat het ons weten**

Standaard worden alle hoofdgerechten geserveerd met gebakken aardappelen

Friet ipv aardappelen +2.50

