

# Diner

## Voorgerechten

Carpaccio	Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pecorino, rucola en uitgebakken spekjes	11
Eendenborst	Salade van gerookte eendenborst, sinaasappel confiture en een bitterbal van eend.	12
Pompoen	Geroosterde pompoen met serranoham en een pikante saus van tomaat en paprika <i>(Dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden)</i>	9
Vistaartje	Van gerookte zalm en paling	13
Geitenkaas	Gebakken geitenkaas met spek en een quiche van geitenkaas en spinazie <i>(Dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden)</i>	12
Scampi	Scampi's in knoflook roomsaus	13
Smaakpallet	Proeverij van diverse voorgerechten	14

## Soepen

Tomatensoep	Met basilicum en room <i>(Vegetarisch gerecht)</i>	6
Pompoensoep	Pikante pompoensoep met crème fraîche <i>(Vegetarisch gerecht)</i>	7

# D i n e r

## Vis hoofdgerechten

Zalmfilet	Gebakken zalmfilet met Hollandaise saus	20
Scampi	Gepelde scampi's in knoflook roomsaus	22
Kabeljauw	Op de huid gebakken kabeljauw met mosterdsaus	22
Sliptong	Drie in roomboter gebakken sliptongen met remouladesaus	22

## Vlees hoofdgerechten

Tournedos Thuis!	Van het Irish Angus rund, geserveerd met truffelsaus	24
Surf & turf	Getrancheerde ossenhaas met truffelsaus en scampi's in knoflooksaus	23
Bavette	Runderbavette met pepersaus	19
Varkenshaas	Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met spek En champignonsaus	20

## Vegetarische hoofdgerechten

Vegaburger (V)	Groenteburger met groente en friet	15
Quiche	Van geitenkaas en spinazie	12

**Bij ieder hoofdgerecht is een bijpassende saus voor u gekozen.**  
**Wilt u liever een andere saus, kiest u dan uit onderstaande sauzen:**  
*Hollandaisesaus, knoflooksaus, truffelsaus, pepersaus, champignonsaus en mosterdsaus*

# D i n e r

## Desserts

*Alle desserts zijn van klein formaat. U kunt uw dessert zelf samenstellen door eventueel te combineren. 3 desserts staan gelijk aan een "volledig" dessert.*

**Crème brûlée € 2,75**

Crème brûlée van vanille

**Dame blanche € 2,00**

Een bol vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

**Parfait € 2,75**

Van Oreo koekjes

**Brownie € 2,50**

Met stukjes chocolade

**Tiramisu € 3,00**

Traditioneel Italiaans dessert

**Cheesecake € 2,75**

Huisgemaakte cheesecake met citroen op een bodem van Bastogne

**Ferrero Rocher dessert € 2,75**

Heerlijke mousse voor de echte chocolade liefhebber

**Onderstaande ijsoorten zijn per bol te bestellen € 1,75**

Vanille roomijs

Bramen sorbetijs

Nougat roomijs

Raad de smaak ijs