

	€
Wilde spinazie met huisgemaakte kaasfondue <i>Wild spinach with homemade cheese fondue</i>	8,50/13,50 <i>(med/large)</i>
Rode bieten carpaccio met rucola en hollandse blauwe kaas <i>Red beetroot carpaccio with rucola and dutch blue cheese</i>	8,50
Vitello Tonato op traditionele wijze bereid <i>Vitello Tonnato traditionally prepared</i>	8,50
Scampi's in rode peper knoflookolie, uit de oven <i>Scampis in red pepper garlic oil, from the oven</i>	8,50
Garnalenkroketjes met dille-limoensaus en toast <i>Shrimp croquette with dill-lime sauce and toast</i>	8,50
Soep van de dag (zie bord) <i>Soup of the day (see board)</i>	6,50
Pastaschotel van de week (zie bord) <i>Pasta dish of the week (see board)</i>	
Huisgemaakte kipsaté met friet en sla (medium/large) <i>Homemade chicken satay with fries and salad</i>	12,75/ 15,75 <i>(med/large)</i>
Luxe bio runderburger met friet en sla <i>Luxury bio beefburger with chips and salad</i>	13,75
Surf & turf, bioburger, gebakken gamba's, friet en saus <i>Surf & turf, bioburger, grilled prawns, chips and sauce</i>	17,50
Runder-entrecote met kruidenboter, verse aardappels en dag groenten <i>Beef Sirloin with fresh herb butter, fresh potatoes and vegetables of the day</i>	18,50
Lamskoteletjes in rozemarijn boter gebakken, verse aardappels en groenten <i>Fried lamb chops in Rosemary butter, fresh potatoes and mixed vegetables</i>	18,50
Vis van de week (zie bord) <i>Fish of the week (see board)</i>	
Taarten van Teun (huisgemaakt) <i>Teuns homemade pies</i>	5,50
Huisgemaakte chocolademousse met amandelen <i>Homemade chocolate mousse with almonds</i>	6,00
Warme stoofpeer met vanille ijs en cookies <i>Stewing pear with vanilla ice cream and crumble</i>	7,50
Kaasplankje <i>Mixed cheeses on a plate</i>	9,00

Allergie? Laat het ons weten; Allergic? Please let us know