

T | E | U | N

Eat, Drink & Sleep

	€
Soep van de dag (zie bord)	6,50
<i>Soup of the day (see board)</i>	
Salade van wilde spinazie met warme kaassaus	7,75
<i>Salad of wild spinach with warm cheese sauce</i>	
Scampi's in rode peper knoflookolie, uit de oven	7,75
<i>Scampis in red pepper garlic oil, from the oven</i>	
Warme franse geitenkaas op salade met honing-mosterd saus	8,50
<i>Warm French goat's cheese on salad and honey-mustard sauce</i>	
Garnalenkroketjes met dille-limoensaus en toast	8,50
<i>Shrimp croquette with dill-lime sauce and toast</i>	
Lichte salade met gerookte eendenborst en sinasappeldressing	8,50
<i>Light salad with smoked duck breast and orange vinaigrette</i>	
Pastaschotel van de week (zie bord)	
<i>Pasta dish of the week (see board)</i>	
Diverse smaken kaasfondue (vanaf)	15,50
<i>Various types of cheesefondue (from)</i>	
Vegetarisch burger met cheddar, friet en sla	13,50
<i>Vegetarian burger with cheddar, chips and salad</i>	
Huisgemaakte kipsaté met friet en sla (medium/large)	12,75/ 15,75
<i>Homemade chicken satay with fries and salad</i>	<i>(med/large)</i>
Bio runderburger met friet en sla	13,75
<i>Bio beefburger with chips and salad</i>	
Surf & turf, bioburger, gebakken gamba's, friet en saus	17,50
<i>Surf & turf, bioburger, grilled prawns, chips and sauce</i>	
Runder-entrecote met kruidenboter, aardappelen en groenten	18,50
<i>Beef Sirloin with fresh herb butter, potatoes and vegetables</i>	
In ganzenvet geconfijte parelhoen met zuurkool	18,50
<i>Guinea fowl fried in goose fat with sauerkraut</i>	
Vis van de week (zie bord)	
<i>Fish of the week (see board)</i>	

T | E | U | N

Eat, Drink & Sleep

Taarten van Teun (huisgemaakt)	5,50
<i>Teuns homemade pies</i>	
Huisgemaakte chocolademousse met amandelen	6,00
<i>Homemade chocolate mousse with almonds</i>	
Warme stoofpeer met vanille ijs en cookies	7,50
<i>Stewing pear with vanilla ice cream and crumble</i>	
Kaasplankje	9,00
<i>Mixed cheeses on a plate</i>	

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

