

SOEPEN

Goedgevulde aspergesoep <i>vegetarisch</i>	5,90
Geroosterde paprika/tomatensoep met prei	5,50
Heldere runderbouillon	5,30
Broodplankje deluxe: <i>kruidenboter en 2 spreads</i>	4,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio gegarneerd met sla, pijnboompitten, oude kaas en een truffel dressing	9,30
Visserspallet: gerookte zalm, garnalen en forelfilet met een licht pittige dipsaus	8,90
Garnalencocktail met een zoete chilimayonaise	8,90
Salade warme geitenkaas met honing en zongedroogde tomaat	8,40

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter

VISGERECHTEN

Kabeljauw belegd met serranoham en een pestosaus	18,90
Zalmmoot met een krokante notenlaag en een saus van scampi	18,50
Stoofpotje vis met een cointreau roomsaus	16,50

VLEESGERECHTEN

Biefstuk met een rodewijn/truffelsaus	18,90
Spareribs met een chilidip	17,90
Kipfilet geserveerd met rijst, cashewnoten en kerriesaus	17,50
Portie kipsaté met pikante satésaus	16,30
Varkensschnitzel champignonroomsaus	15,90

VEGETARISCHE GERECHTEN

Gebakken tofu reepjes met tomaat en champignonsaus	14,90
Met spinazie gevulde deegkussentjes, met rucola en kaassaus	14,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

Sauzen: champignonroom, pikante saté, rodewijn/truffel, gebakken champignons, gebakken uien