

3 gangen menu €24,95

Maak een keuze uit 3 gerechten van de kaart

VOORGERECHTEN

Carpaccio van licht gerookte runderlende met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, oude kaas, olijven en geroosterde pitten <i>Groot of klein?</i>	12 / 8
Salade Burrata met balsamico, cherry tomaat, gefrituurde kappertjes en olijven.	8
Duo van forelartaar en een kroketje van gerookte zalm met een crostini van desembrood	9.5
Bouillon van bospaddenstoelen met bosui, dingesneden venkel en gemengde paddenstoelen	7
Bruschetta's met een vers gesneden frisse licht pikante tomatensalsa	7.5

HOOFDGERECHTEN

Runderbavette met rode wijn - pepersaus	16.5
Zalm op de huid gebakken met witte wijn-roomsaus	16.5
Saté van de haas met een kokos-pindasaus en huisgemaakte coleslaw <i>250 gram / 375 gram / 500 gram?</i>	16 / 20.5 / 24.5
Krokant gebakken notenbrood met gegrilde artisjok en confit van port en cranberry (Vegan)	16
Hamburger van 200gr. Schots Angus beef gehakt, met verse ui en tomaat, chutney en Ierse cheddar. Met huisgemaakte coleslaw	15.5
Big Vegan burger van de Beetroot Butcher, op een potato bun met lemon kick/spicy mayo, verse ui en tomaat. Met huisgemaakte coleslaw	14.75
Spareribs, BBQ flavour of pikant gelakt met diverse passende sausjes en huisgemaakte coleslaw <i>450 gram / 650 gram / 900 gram?</i>	16 / 21 / 28
Kaasfondue met stokbrood, cherrytomaat, broccoli, biefstukpuntjes en komkommer. (per 2 personen te verkrijgen)	13.95
	supp: brood / groenten 3.5
	supp: biefstukpuntjes 4.5

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Friet.

BIJGERECHTEN

Verse frietjes met huisgemaakte kruidenmayonaise	3.5
Frisse groene salade	3.5
brood met kruidenboter en tomatenchutney	4.0

NAGERECHTEN

Huisgemaakte appelstrudel met vanille-ijs en vanillesaus	6.5
Lava cake van pure chocola, met witte chocolade-ijs en chocoladesaus	7.5
Limonciello tiramisu, met frambozen sorbetijs	7.5
Klassieke crème brûlée, geserveerd met vanille-ijs	6.5