



AAN TAFEL

Sosaties van Varkenshaas

Malse stukjes varkenshaas in een smakelijke marinade, gebakken met spek, ui en abrikozen.

Japanse Rundermedaillons

Medaillons van diamanthaas met heerlijk teriyaki, rode ui en paddenstoelen.

Lekkernij KipKerrie

Kipdij gemarineerd in kerrie, geserveerd met erwtjes, paddenstoelen en crème fraîche.

Franse Pieterman (vis)

Heerlijk visje gebakken in roomboter, gerveerd met een zachte Bernaisesaus.

Le Cordon Anders

Een gevulde schnitzel met blauwe kaas, spek, champignons en een krokante korst.

Vega-gerecht

Dagelijks ander gerecht uit de culinaire koker van ons keukenteam, altijd smaakvol en verrassend.

In het jaar 2025 voeren we een verandering door, in plaats van elke maand een nieuw menu een tweemaandelijks variant. 6x per jaar verrassende en nieuwe gerechten op de Aan-tafel-kaart. We gaan het proberen, geen succes? Terug naar maandmenu.

U kunt uw gerecht altijd aanvullen met een keuze uit onze kaart, zoals stokbrood kruidenboter of een soep. Het is altijd mogelijk een verrassings-dessert te bestellen, naar fantasie van de chef. Het dessert is in combinatie slechts € 4,50.

**Allergenen-informatie is beschikbaar bij ons team, wilt u hierover iets weten. Informeer er dan naar bij een van onze teamleden.

HOOFDGERECHTEN
€ 16,50

