



AAN TAFEL

Gevulde Varkenshaas Ouwe Kaas

Malse Hollandse varkenshaas, gevuld met een mengsel van champignons, ui, knoflook en oude kaas, omwikkeld met spek.

Braziliaanse Biefstuk

Een heerlijke krokante biefstuk, met gekruide panko, met een salsa van tomaat, ui en paprika.

Sate van Kip met Karamel-Sereh

Een luxe saté van kip met verrassende zoete, hartige en kruidige smaken. Afgetopt met een notencrumble.

Frans Visserspotje met eigenzinnige saus

Onze interpretatie van de klassieke Bouillabaise, met een sausje van saffraan, krokante zeekraal en citroen-olie.

Schnitzel met Pistachekorst

Een malse varkensschnitzel met Pistachekorst, beurre noisette en een groene pepersaus.

Vega-gerecht

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

Op veler verzoek gaan we terug naar een maandmenu, hierbij het menu voor de maand maart 2025. Ons keukenteam heeft weer leuke, uitdagende gerechten op de kaart gezet. Veelal met een twist naar een oud gerecht in een nieuw jasje.

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

€ 16,95

