



## AAN TAFEL

### **Varkenshaas Saltimbocco-stijl**

Malse Hollandse varkenshaas, plat gerold met daarop een heerlijke Seranoham en een saus van salie en Gorgonzola-kaas.

### **Hongaarse Bavette-spies**

Geroosterde spies van bavette met een heerlijk Stroganoff-saus met diverse lente-ingrediënten uit onze eigen keuken.

### **Kip met een Verrassend krokante kruidenkorst**

Goed gekruide kipfilet met een zeer verrassend krokant korstje van Brick-deeg en diverse pittige kruiden met een mooie chilli-jus.

### **Frans Visserspotje met eigenzinnige saus**

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

### **John's Schnitzel**

Een krokant gebakken schnitzel met saus van champignons, uien en spekjes. Gewoon lekker ouderwets.

### **Vega-gerecht**

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

De lente brengt veel uitdagingen met zich mee, waaronder het kiezen van mooie ingrediënten uit dit seizoen. 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**

