

lunchkaart

nagerechten

Dame blanche

Vanille roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom

9.50

Appelflap 2.0

Open appelflap met warme appelcompote en kaneelijs

9.50

Noot en choco

Mousse van hazelnoot en chocolade met garnache van pure chocolade

9.50

voor bij de koffie

Warm appelgebak

4.50

Nougatine ijstaartje

5.50

Heeft u een voedsel intolerantie of een allergie, heeft u speciale wensen met betrekking tot de bereiding? Laat het ons weten en we kunnen u informeren en indien mogelijk rekening houden met de bereiding van de gerechten.



lunchkaart

kleine lunch

Uitsmijter de oude toren rustiek brood	11.00
Op boerenbrood (wit/bruin) met ham, gebakken champignons, spekjes, ui en gesmolten kaas	
Kroketten op rustiek brood	9.50
2 kroketten op boerenbrood (wit/bruin) met mosterd en een kleine salade	
Tosti ham kaas	6.50
Twee sneeën boerenbrood (wit/bruin) met ham en kaas	
Carpaccio op rustiek brood	13.50
Huisgemaakte carpaccio geserveerd op vers gebakken brood (wit/bruin)	
Zalm op rustiek brood	13.50
Gerookte zalm met kruidige roomkaas geserveerd op boerenbrood (wit/bruin)	

voorgerechten

Wildbouillon	9.50
Krachtige wildbouillon met winters garnituur	
Wild	14.00
Plankje gevuld met wildpaté, warm gerookte wild zwijnham en een warm winters hapje	
Zalm	14.50
Met gember, sojasaus en knoflook gemarineerde zalm met een duxelle van paddenstoelen	
Wintergroenten ✓	12.50
Winterse springroll met crunchy rode kool, andijvie en een zoet zuur dip	

lunchkaart

soep

Kreeftensoep	14.50
Heerlijk romige kreeftensoep met toast en rouille	
Paprikasoep	9.50
Soep van geroosterde paprika en zoete aardappel met chorizo en crème fraiche	
Tomatensoep	6.50

salade

Salade vis	16.00
De topper met gebakken vis, gamba's en gerookte zalm	

warm

Ossenhaas	39.50
Biefstuk van de haas met een volle paddenstoelen risotto en truffeljus	
Stoof	27.50
Stoofpotje van wild met groenten en verse frieten	
Pasta ✓	24.50
Romige pasta met bospaddenstoelen, fijne kruiden en gegrilde koningszwam	
Poon	29.50
Gebakken rode poonfilet op risotto van pompoen met tijm olijfolie	