



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood

Tomaten tapenade | Pesto | Aioli

8.5

VOORGERECHTEN

Carpaccio Bombe

Truffel mayonaisse | Parmezaanse Kaas | Pittenmix | Sla

14.5

Zalm Ingelegd in Bietensap

Frisse Salade van Rode Biet en Appel | Zoet Zure Biet | Citroen Crème

14.5

Serrano Ham

Manchego Kaas | Little Gem Sla | Balsamico Azijn

14.5

Paté en Croûte van Wild Zwijn

Compote van Bessen | Ingelegde Beukenzwam | Krokantje van Vijgenbrood

14.5

Pompoensoep

Kokos | Geroosterde Pinda

9.5

Salade Caprese

Mozzarella | Tomaat | Basilicum | Balsamico Azijn

12.5

Voor onze gerechten maken wij zoveel mogelijk gebruik van Lokaal geteelde, Biologische ingrediënten waarbij de boer op 1 staat. Onze Chef werkt graag met Fairtrade en Seizoen gebonden producten. Voor onze menukaart gebruiken wij Tomatenpapier, dit is Nederlands gecollecteerd en duurzaam papier.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw Filet <i>Groene Asperges Venkel Salade Antiboise</i>	27.5
Black Angus Burger <i>Brioche Cheddarkaas Komkommer Burger Relish Salade Patat</i>	24.5
Rib-Eye <i>Ratatouille Rode Wijn Jus Aardappel Gratin</i>	29.5
Langzaam Gegaarde Hoender <i>Mais Kippenjus Aardappel Mousseline</i>	27.5
Herten Biefstuk <i>Jus van Rode Port Pastinaakpuree Spruitjes</i>	29.5
Ravioli van Ricotta en Spinazie  <i>Saus van Basilicum Rucola Walnoot</i>	22.5
Dry-Aged Rode Biet  <i>Vegan Jus Aardappel Gratin Bimi</i>	22.5

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet & Zaanse Mayonaisse	4
Dagverse Groenten	4
Salade	4

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

NAGERECHTEN

Tarte Tatin van Appel

Karamel | Kaneel Ijs

9.5

Dame Blanche

Vanille Ijs | Chocoladesaus

8.5

Panna Cotta

Mango | Roze Peper

8.5

Affogato

Espresso | Vanille Ijs

Optie: met Licor 43

6

+ 5.00

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!