



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood  **8.5**
Tomaten tapenade | Pesto | Aioli

VOORGERECHTEN

Bloemkool kerrie soep  **9.5**

Huis gerookte forel **14.5**
Aspergesalade | Bieslook | Peultjes

Tartaar van rode biet  **13.5**
Granny smith appel | Radijs | Balsamico Azijn

Buikspek **14.5**
Frisse koolsalade | Ingelegde ui en bieslook

Runderpastrami **14.5**
Mosterd mayonaise | Augurk | Ingelegde ui

 = Vegetarisch

 = Vegan

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

Gebakken Zalmfilet <i>Witte Asperges Hollandaise saus Gebakken krieltjes</i>	27.5
Black Angus Burger <i>Brioche Cheddarkaas Komkommer Burger Relish Salade Friet</i>	24.5
Flat Iron Steak <i>Bereidingen van knolselderij Bospeen Saus van gepofte knolselderij</i>	29.5
Supreme Parelhoenfilet <i>Chinese kool Paprika Noedels en Hoisin</i>	28.5
Ravioli van aubergine en basilicum  <i>Parmezaanse kaas Basilicum saus Rucola</i>	22.5
Bloemkoolsteak  <i>Beurre noisette Knolselderij Wortel</i>	22.5

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet & Zaanse mayonaise 	4
Dagverse Groenten 	4
Salade 	4

 = Vegetarisch

 = Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

NAGERECHTEN

Crème brûlée <i>Vanille ijs</i>	9.5
Dame Blanche <i>Vanille ijs Chokoladesaus</i>	8.5
Blondie <i>Met bereidingen van framboos</i>	9.5
Tiramisu <i>Marscapone Lange vinger Amaretto Cacao</i>	9.5
Affogato <i>Espresso Vanille ijs</i> <i>Optie: met Licor 43</i>	6 + 5.00



= Vegetarisch



= Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!