



RESTAURANT & BAR

om te delen

Plankje vis rillettes van forel, gerookte zalm, garnalenkroketjes, sardientjes in blik, bol brood	17.00
Plankje kazen Delice de Bourgogne, Emmenthaler, Stolwijkse belegen, oude geitenkaas, bol brood	13.50
Flammkuchen crème fraîche, spek, ui	11.00
Garnalenkroketjes 6 of 12	7.50/14.00
Groene olijven Bella Cerignola met pit	5.50
Calamares aioli	10.00
Bol brood olijfolie, zeezout	5.00
Bol brood aioli	4.50

voorgerechten

Rillettes van gerookte forel kerrie, roze peper, zoetzure komkommer, toast	8.00
Sjalottentaartje oude geitenkaas	7.00 🍷
Franse uiensoep pastis, Gruyère croutons	6.50 🍷
Wijngaardslakken 6 of 12	8.00/15.00
Salade geroosterde groente knolselderij, pompoen, rode bietjes, peer, noten, vinaigrette	8.00 🍷
Salade gerookte zalm avocado, gekookt ei, rode ui, vinaigrette	12.00

hoofdgerechten

Gamba's citroen, rode peper, peterselie, frieten, salade	19.00
Belgische gehaktballetjes in Leffe bruin, frieten	17.00
Gekonfijte eendenbout knoflookjus, zuurkool, krielen	19.50
Steak tartaar bijpassend garnituur, frieten, salade	23.00
Bouillabaise rouille, Gruyère, croutons	18.00
Tagliatelle venkel, citroen, kappertjes	18.00 🍷
Zwitserse kaasfondue uitgebreid groente- en broodgarnituur in de smaken:	
naturel	20.00 🍷
blauwe kaas	23.00 🍷
truffel	23.00 🍷
Steak knoflookboter of pepersaus, groente, frieten	23.00
Rib eye knoflookboter of pepersaus, groente, frieten	26.50 ☺

kindergerechten

Druifjes en tomaatjes	3.00
Gekookt eitje mayonaise	2.50
Rundvleeskroket frieten, appelmoes	7.00
Biefstukje frieten, appelmoes	10.00

♥ Heb je een allergie? Meld het ons ajb ♥ Gerechten met 🍷 zijn vegetarisch
♥ Op je verjaardag geven wij je het hoofdgerecht kado. Wel graag voor het bestellen melden en ID tonen. Gerechten met ☺ zijn uitgesloten



RESTAURANT & BAR

nagerechten

Bonbons Leonidas, 5 stuks	6.00
Crème brûlée	5.50
Chocolade moelleux bol vanille-ijs, slagroom	6.00
Tarte tatin appel, crème fraîche	4.50
Kaas 3 of 5 kazen	8.00/14.00
Mini Cornetto discodip, slagroom	4.00

ASSORTIMENT kazen

3 kazen 8.00 | **5 kazen** 14.00

Cabrales Camembert Delice de Bourgogne Taleggio
 Oude geitenkaas

Cabrales: Spanje, blauwader, koemelk, pittig, verpakt in esdoornbladeren

Camembert: Frankrijk, witte schimmel, rauwe koemelk, licht pittig

Delice de Bourgogne: Frankrijk, witte korst, gepasteuriseerde koemelk, zeer romig door toegevoegde verse room

Taleggio: Italië, roodkorst, gepasteuriseerde koemelk, zacht en romig

Oude geitenkaas: Nederland, harde kaas, gepasteuriseerde geitenmelk, mild pittig, licht zoutkristalletje

dessertwijnen

Don PX Bodegas Toro Albala (bij chocolade)	5.50
Petit & gros Manseng Domaine la Hitaire (bij kaas en fruit)	6.00
Rode port Fonseca terra prima bio	4.50

digestieven

Cognac Mestreau vs	7.50
Armagnac Pomès Pébérère 5 jaar	8.00
Calvados Rocher Groult 3 jaar	7.00
Grappa superieur Piasì Brachetto	8.50

warme dranken

Verse muntthee	3.20
Verse gemberthee citroentijm	3.40
Winter thee kurkuma, steranijs, kaneel, sinaasappel	3.90
Thee Numi assortiment	2.50
Koffie, espresso Barbera uit Napels	2.50
Cappuccino	2.70
Koffie verkeerd	2.90
Latte macchiato	3.20
Espresso macchiato	2.70
Dubbele espresso	3.70
Luxe koffie's Irish, French, Italian, Spanish	7.90