



Herfstmenu

*Rosé geroosterde eenden borstfilet met jus van cranberries en crème de cassis
(à la carte prijs € 16,75).*

xxxxxx

*Gebakken snoekbaarsfilet met gebakken uien, prei, mosterdzaad en spekjes
(à la carte prijs € 25,50).*

Of

*Hertenbiefstuk met Grand Veneur-saus en rendang van hert.
(à la carte prijs € 27,50).*

xxxxxx

*Tarte tartin (omgekeerd warm appeltaartje) met kaneel/ appelijs en kaneelsaus.
(à la carte prijs € 11,50).*

Of

*Koffie of thee met bonbon, chocoladeboontjes en koekje.
(Liever een andere bereiding van koffie of thee b.v. cappuccino of muntthee. (+€1))*

Als 3 gangen menu p.p. € 49,50

Als extra bij te bestellen

Mayonaise, curry, tartaarsaus of ketchup €1,25 per potje.

Gebakken aardappeltjes klein €5 groot €6,50

Weckpot met klassiek gestoofde peertjes €6,00 per weckpot

Biertip

Bockbier Een volle, karamelachtig, kruidig en karaktervol herfstbier.
€ 5,00

Wijntip

Riesling Duitsland (snoekbaars)
Per glas € 7,00
Per karaf 0,5l € 20,00
Per fles 0,75l € 32,50

Syrah Frankrijk (hert)
Per glas € 6,50
Per karaf 0,5l € 18,00
Per fles 0,75l € 27,50