



Voorgerechten

- * Carpaccio met truffel mayonaise, rucola, Parmezaanse kaasschilvers en pijnboompitten.* **€ 14,50**

- * Herfstbordje; Diversen soorten worst, ham, vijg, dadel, druiven, paté, kaas en walnoot.* **P.p € 15,00**

- * Brioche met gerookte paling, paling-appelsalade en gelakte Japanse paling.* **€ 17,50**

- * Klassieke krabcocktail gemaakt van snowkrab, verse ananas, ei, bieslook en romige citroenmayonaise.* **€ 16,50**

- * Franse uiensoep met stokbrood en gegratineerde kaas.* **€ 8,50**

- * Hollandse tomatensoep getrokken met bladselderij waarbij room en soepballetjes.* **€ 7,50**

- * Geroosterde duivenborstfilets met jus van rozijnen, vijgen en port.* **€ 16,50**

- * Wijngaardslakken met tuinkruiden, knoflook en roomboter gegaard in de oven met knoflookbrood.* **€ 13,75**

- * Toast met gebakken champignons, knoflook en tuinkruiden* **€ 12,50**

- * Duivelse pasta met grote garnalen in tomatensaus en rode pepers.* **€ 13,75**

Bij binnenkomst serveren wij u eenmalig stokbrood (glutenvrij broodje + €2) met aioli.

Voorgerechten serveren wij enkel in combinatie met een hoofdgerecht.

Heeft u een allergie of voedselintolerantie? Informeer dan naar de mogelijkheden om uw gerecht eventueel aan te passen.



Hoofdgerechten

- * *Visproeverij van zalm, kabeljauw, wijting en baars, met romige vissaus waarin Noorse garnalen, bladselderij, mosselen en rivierkreeftenstaartjes* **€ 24,50**
- * *Mediterraanse forel uit de oven op Andoriaanse wijze bereid. Heerlijk in zijn geheel bereid met oregano, salie, Parmaham, olijfolie, citroen en zeezout.* **€ 24,00**
- * *Gebakken sliptongetjes (400 gram) met kruidenboter en citroen.* **€ 27,50**
- * *Boeren schnitzel met gebakken champignons, spekjes en uien waarop een spiegelei.* **€ 23,75**
- * *Draadjesvlees de Leckernij; Heerlijk gestoofd mager rundvlees in een volle jus van uien, wortelen, paprika, champignons, laurier en heel veel kruiden en specerijen.* **€ 24,75**
- * *Spareribs gemarineerd in Indische ketjap (pittig) daarna zacht geroosterd.* **€ 27,50**
- * *Ossenhaaspuntjes met de klassieke Stroganoffsaus.* **€ 25,75**
- * *Wildzwijn oesters met pulled porc en bospaddenstoelensaus.* **€ 27,50**
- * *Biefstuk van de haas met naar keuze pepersaus, bospaddenstoelensaus of kruidenboter.* **€ 33,50**

Hoofdgerechten vegetarisch

- * *Plantaardige "tournedos" met naar keuze gebakken champignons (veganistisch), pepersaus, bospaddenstoelensaus of kruidenboter.* **€ 25,00**
- * *Vegetarische lasagne met spinazie en tomaat.* **€ 25,00**

Bij onze hoofdgerechten serveren wij eenmalig friet, groentes en salade.

Als extra bij te bestellen

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

Gebakken aardappeltjes klein €5,00 groot €6,50.

Huisgemaakte stooftjes € 6,00 per weckpot.



Desserts

- * Dame blanche: romig vanille-ijs met warme chocoladesaus.
(met een borrelglaasje advocaat + € 3,75)* **€ 9,75**

- * Herfstpalletje van appel/kaneelcake, bosvruchtenroomijs en tutti frutti.* **€10,75**

- * Hemelse modder. Chocolademousse uit grootmoeders keuken.* **€ 9,75**

- * Nougatine ijstaart met Amaretto saus.* **€10,75**

- * Mangosorbetijs met fruitsalade en mangosiroop.* **€10,00**

- * Tarte tartin (omgekeerd warm appeltaartje) met appel/kaneelijs en kaneelsaus.* **€11,50**

- * Kaasbordje* **€11,50**
*Jonge boeren koemelk kaas, Rotterdamse belegde koemelk kaas
licht pittig, jong gerijpte smaakvolle geitenkaas en een Hollands blauw schimmelkaasje, zacht
en romig. Hierbij serveren wij vijg, dadel en Rinse appelstroop.*

Al onze ijsdesserts worden geserveerd met slagroom.