

ONZE VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met een taartje van avocado en tomaat, kwartelei en limoenmayonaise,	16,50
Carpaccio d'Ouwe tak van ossenhaas met verse pesto, kruidensla, kappertjes en pijnboompitten met Parmezaanse kaas	16,95
Parmaham & meloen met feta, munt en limoensap	16,75
Cocktail van Hollandse garnalen, gem sla, cherrytomaat, citroen en cocktailsaus met toast	17,95
Gambapannetje gebakken in knoflook met bospaddenstoelen, room, bosui, peterselie, citroen en Frans stokbrood	16,95
Half dozijn wijngaardslakken in de kruidenboter met champignon, ui en Frans stokbrood	15,95
Salade geitenkaas gebakken in de bloem met honing, pijnboompitten, appelreepjes, slaboeket en kruidenvinaigrette	16,95
Salade biefstuk met mango, koriander, bosui, cashewnoten en een gember-sojadressing	17,50
Potage van tomaat met Parmezaan en gehaktballetjes	7,95
Franse uiensoep in de oven gratineerd (20 minuten)	8,95

BROODPLANKJE

Wij serveren voor al onze gasten een plankje
seizoensbrood met kruidenboter

ONZE VEGETARISCHE WEEKSCHOTEL

Wekelijks wisselende ovenschotel, zie onze borden.....

19,75

ONZE HOOFDGRECHTEN

Gebakken zalmbiefstuk op groene gepofte asperges met een witte wijnsaus	19,75
Sliptongetjes drie gebakken tongetjes in de roomboter met een remouladesaus	26,95
Tonijnspies op paksoi, shiitake, lente-ui en taugé met een soja-gembersaus	25,75
Big burger van Black Angus, romanasla, tomaat, augurk, gebakken ui en champignons met twee koude sauzen	19,25
Saté varkenshaas met atjar, ei, pittige boontjes, taugé, krokante krokante ui, pindasaus en kroepoek	19,50
Hele boerenkip van het spit uit onze eigen grill op wortel, doperwten, champignons en rozemarijn met ambachtelijke appelmoes	19,75
Argentijnse spareribs met prei, gefrituurde zuurkool, knoflook- en cocktailsaus	19,25
Wiener schnitzel van 100% kalfsvlees met cranberry jam, citroen en peterselie	22,75
Spies van de haas op wok groenten ***	19,75
Tournedos ossenhaas op wok groenten ***	27,95

*** saus naar keuze Peperroom, Roquefort en champignonroom

**Wij serveren bij al onze hoofdgerechten
frietjes of gebakken aardappeltjes**

TAFELWATERS

Wij serveren mineraalwaters 0.75l voor € 2,65 per fles

Vanzelfsprekend serveren wij op verzoek een glas water naast uw drankje

ONZE NAGERECHTEN

Al ons ijs wordt bereid door ijssalon "De Hoop"

Huisgemaakte appeltaart met vanille-ijs en slagroom	7,95
Coupe "De Hoop" met drie steeds wisselende smaken & slagroom	8,50
Dame blanche vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	8,75
Coupe "Boerenjongens" roomijs met likeur en slagroom	8,95
Crème brûlée van vanille met koekjesijs en slagroom	8,95
Scroppino met Ketel One Vodka en Prosecco	9,50

ONZE KOFFIE EN THEE

Irish coffee met Teeling Irish whiskey	8,95
Spanish coffee met Tia Maria	8,95
Gooise koffie met Licor 43	8,95
French coffee met Courvoisier en Grand Marnier	9,50
Koffie diner met een chocolade sneeuwbal	3,95
Thee keuze diverse soorten met een chocolade sneeuwbal	3,95
Verse munt- of gemberthee met een chocolade sneeuwbal	4,95

DIGESTIEVEN

diverse digestieven voor bij uw dessert en/of bij de koffie en thee

Cognac, Grand Marnier, Limoncello, Licor 43, Cointreau,
Drambuie, Grappa, Pedro Ximénez, Port en Calvados