

Wij kunnen een groot deel van onze gerechten aanpassen, rekening houdende met uw allergenen. Graag in overleg met onze medewerkers.

Voorgerechten:

Broodmandje met diverse sausen <i>Allergenen: gluten, ei, mosterd, lactose</i>	€ 6,90
Carpaccio Oude kaas, pijnboompitten en truffelolie <i>Allergenen: mosterd</i>	€ 14,90
Spies van buikspek en gamba's Krokant gebakken buikspek met japansesesam en gemarineerd gamba's <i>Allergenen: gluten, lactose, sesam, schaaldieren, soja, selderij</i>	€ 15,50
Bonbon van gerookte zalm gevuld met een salade van rivierkreeft en haricots verts <i>Allergenen: vis, schaaldieren, ei, mosterd</i>	€ 17,50
Proeverij van verschillende voorgerechten <i>Allergenen: kan alle allergenen bevatten</i>	€ 17,50
Champignon Dordogne Champignons in bierbeslag met knoflooksaus <i>Allergenen: gluten, ei</i>	€ 12,90
Crème Brûlée van geitenkaas met zoet/zure bietensalade <i>Allergenen: gluten, lactose, sesam, selderij</i>	€ 14,90

Soepen:

Mosterdsoep met brie <i>Allergenen: Mosterd, lactose, selderij</i>	€ 7,50
Uiensoep met kaas croutons <i>Allergenen: gluten, lactose, selderij</i>	€ 7,50
Oma's Groentesoep, runderbouillon met verse groenten en balletjes <i>Allergenen: gluten, selderij, ei</i>	€ 7,50

Hoofdgerechten Vegetarisch en Vis:

Truffel Risotto met gegrilde groentes, met een kroketje van truffel <i>Allergenen: gluten, lactose, ei, selderij, lupine, soja</i>	€ 25,00
Lintpasta met Gamba's Romige pasta met knoflook hollandaisesaus en haricots verts <i>Allergenen: gluten, lactose, ei, schaaldieren</i>	€ 27,50
Trio van Vis Zalm, Gamba en Kabeljauw met Risotto en Kreeftensaus <i>Allergenen: gluten, lactose, schaaldieren, vis, selderij</i>	€ 29,50

Hoofdgerechten Vlees:

Wiener Schnitzel (varken) Met Champignon roomsaus of Zigeunersaus <i>Allergenen: gluten, lactose, ei, soja</i>	€ 19,50
Cordon Bleu (varken) <i>Allergenen: gluten, lactose, ei</i>	€ 21,50
Spareribs (portie ca. 600 gram) Keuze uit: BBQ, Zoet zuur of hete saus van de chef <i>Allergenen: gluten, soja, mosterd</i>	€ 25,50
Sukade gegaard in eigen Jus met een stampotje van biet <i>Allergenen: lactose, selderij, zwafeldioxide, sulfieten</i>	€ 26,50
Rib Eye keuze uit, kruidenboter, pepersaus of rode wijnsaus <i>Allergenen: gluten, lactose, selderij, mosterd, soja, zwafeldioxide, sulfieten</i>	300 gram € 39,50
Tournedos (Ossenhaas) keuze uit, kruidenboter, pepersaus of rode wijnsaus	Lady Steak 180 gram € 33,90 250 gram € 41,50
voor 2 pers. incl. kruidenboter, pepersaus, wijnsaus <i>Allergenen: gluten, lactose, selderij, mosterd, soja, zwafeldioxide, sulfieten</i>	Chateaubriand 500 gram € 74,50

Alle hoofdgerechten worden met een aardappelgarnituur en salade geserveerd

Extra portie friet € 3,90

Extra sauzen € 2,50

Al onze bereidingen kunnen sporen van allergenen bevatten.

Voor meer informatie betreffende allergenen kunt u zich wenden tot de medewerkers

Desserts:

Dame Blanche:	vanille softijs met chocoladesaus en slagroom <i>Allergenen: gluten, lactose</i>	€ 8,90
Heisse Liebe:	vanille softijs met warme bosvruchten en slagroom <i>Allergenen: gluten, lactose</i>	€ 8,90
Caramel Coupe:	vanille softijs met caramelsaus, nootjes en slagroom <i>Allergenen: gluten, lactose, noten</i>	€ 8,90
Proeverij:	proeverij van verschillende desserts <i>Allergenen: gluten, lactose, noten, ei, soja</i>	€ 12,50
Gekarameliseerde Ananas	Ananas met een crunch van pecannoot en cocos <i>Allergenen: noten</i>	€ 8,90
Kaasplankje:	verschillende soorten kaas met brood en boter <i>Allergenen: gluten, lactose, mosterd, zwafeldioxide, sulfieten</i>	€ 14,50
Koffie/Thee compleet:	Koffie/thee met verschillende lekkernijen <i>Allergenen: gluten, lactose, noten</i>	€ 9,50
Espresso Martini:	after diner cocktail van espresso, vodka en kahlua	€ 12,50
Affogato:	vanille softijs met espresso <i>Allergenen: lactose</i>	€ 5,50
Irish Coffee/Coffee Dom Benedictine/French Coffee		€ 8,90
	<i>Allergenen: lactose</i>	

Wij kunnen een groot deel van onze gerechten aanpassen, rekening houdende met uw allergenen. Graag in overleg met onze medewerkers.