

DINER MENU

VOORGERECHTEN	HOOFDGERECHTEN
Carpaccio Ossenhaas met Parmezaan, balsamico en pesto 15,- Steak Tartaar klassiek geserveerd 15,- Salade met geitenkaas uit de oven met rode biet, balsamico, walnoten 14,- Wildplankje met reepate, wildbouillon, bitterbal van hert en wildzwijns coppa 14,- Spicy garnalen met rode pepers, bosui knoflook en ciabatta 14,- Carpaccio van tonijn met radijs, sojaboontjes, ponzudressing en wasabi-mayonaise 14,- Bistro Champignons gegratineerd met Gruyere (V) 13,-	Steak “Sambal” heerlijk mals gebakken “Black angus” 32,50 Saté “Columbus” varkenshaas met atjar tjampoer, kroepoek en seroendeng 22,50 Eendenborstfilet met saus van appelstroop en macadamia 24,- Hertenbiefstuk met creme van zoete aardappel, oesterzwam en saus van cranberry 29,50 Kabeljauw met couscoussalade en limoenmayonaise 26,- Witloftaart met peer en blauwschimmelkaas(V) 22,- Boneless Iberico ribs crispy chili mayonaise en koolsalade 24,50
SOEPEN	KINDERMENU
Knoflooksoep 8,- Uiensoep met kaascrouton 8,-	Tomatensoepje of fruitspiesje 5,- Kinderplate met frikandel, kroket of kipnuggets 10,- Kinderijsje 5,-
WEEKMENU	DESSERTS
3-gangenmenu 37,00 Wij informeren u er graag over Extra: Frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 5,95	Appeltaartje met kaneel-ijs en slagroom 9,50 Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocolade saus en slagroom 8,50 Creme brulee van butterscotch 8,50 Coupe Aardbei met vanille-ijs en slagroom 9,50 Frambozentaartje met yoghurt-ijs 11,00