

DINER MENU

VOORGERECHTEN			
Carpaccio Ossenhaas met Parmezaan, balsamico en pesto	15,-	Ossenhaas “Black Angus” met ratatouille en gorgonzola-, groene peper- of sambalsaus	37,50
Steak Tartaar klassiek geserveerd		Saté “Columbus” varkenshaas met atjar tjampoer, kroepoek en seroendeng	22,50
Herfstsalade met rode biet, bospaddenstoelen, vijgen en truffelmayo	15,-	Eendenborstfilet met saus van appelstroop en macadamia	24,-
Wildplankje met reepate, wildebouillon, bitterbal van hert en wildzwijns coppa	14,-	Hertenbiefstuk met oesterzwam en saus van cranberry	29,50
Spicy garnalen met rode pepers, bosui knoflook en ciabatta	14,-	Scholfilet Italian Style met krieltjes en saus van tomaat en kappertjes	26,-
Carpaccio van tonijn met radijs, sojaboontjes, ponzudressing en wasabi-mayonaise	14,-	Zwiterse kaasfondue met crudité	22,-
Bistro Champignons gegratineerd met Gruyere (V)	13,-	Boneless Iberico ribs crispy chili mayonaise en koolsalade	24,50
SOEPEN		KINDERMENU	
Knoflooksoep	8,-	Tomatensoepje of fruitspiesje	5,-
Uiensoep met kaascrouton	8,-	Kinderplate met frikandel, kroket of kipnuggets	10,-
		Kinderijsje	5,-
		DESSERTS	
Specials:		Appeltaartje met kaneel-ijs en slagroom	9,50
Wildstoof met aardappelpuree, rode kool en stoofpeer	24,95	Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocolade saus en slagroom	8,50
Carpaccio van hert met Reypenaer VSOP, beukenzwam en truffelmayo	15,-	Creme brulee van butterscotch	8,50
Extra:		Wentelteefje met caramelsaus, creme van Tiramisu, vijgen en poedersuiker	11,00
Frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	5,95	Frambozentaartje met yoghurt-ijs	11,00