

DINER MENU

VOORGERECHTEN			
Carpaccio Ossenhaas met Parmezaan, balsamico en pesto	15,00	Ossenhaas “Black Angus” 200 gram met gorgonzola-, groene peper- of sambalsaus	37,50
Vitello tonnato met rucola, gefrituurde kappertjes, ansjovis en romige saus van tonijn	15,00	Saté “Columbus” varkenshaas met atjar tjampoer, kroepoek en seroendeng	23,50
Caesar salade met little gem, croutons, ansjovis, ei en Parmezaanse kaas	14,00	Eendenborstfilet met saus van appelstroop en macadamia	24,50
Spicy garnalen met rode pepers, bosui knoflook en ciabatta	14,50	“Biefstukje van het Huis” met gorgonzola-, groene peper-, of sambalsaus	26,50
Puntzak gefrituurde mosselen, inktvisringen en garnalen met knoflooksaus	15,00	Zeebaars Italian Style met pasta en saus van tomaat en kappertjes	24,50
Bistro Champignons gegratineerd met Gruyere (V)	13,25	Witloftaart met rode uien, walnoten, blauwschimmelkaas en peer	19,50
		Boneless ribs met koolsalade en crspsy chili mayonaise	24,50
SOEPEN		KINDERMENU	
Knoflooksoep	8,50	Tomatensoepje of fruitspiesje	5,00
Uiensoep met kaascrouton	8,50	Kinderplate met frikandel, kroket of kipnuggets	12,50
		Kinderijsje	5,00
		DESSERTS	
Specials:		Appeltaartje met kaneel-ijs en slagroom	9,50
Hertenbiefstuk met saus van zwarte truffel	29,50	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:		Chocoladetaartje met vanille-ijs en slagroom	11,00
Frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	5,95	Cheesecake met frambozen-ijs	11,00