

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
Gerookte paling met rode biet, creme van citroen en espuma van rode biet	15,00	Saté “Columbus” varkenshaas met atjar tjampoer, kroepoek en seroendeng	23,50
Caesar salade met little gem, crispy chicken, 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 pesto	24,50
Bistro Champignons gegratineerd met Gruyere (V)	13,25	Witloftaart met rode uien, walnoten, blauwschimmelkaas en peer	19,50
Pasteitje pulled pork met cipolline en ‘nduja-hollandaise	14,50	Hertenbiefstuk met zwarte kers-vanillejus en foyotsaus	28,50
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	
Weekmenu:		Appeltaartje met kaneel-ijs en slagroom	9,50
Wekelijks wisselend 3 gangen menu	37,00	Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocolade saus en slagroom	8,50
Extra:		Creme brulee van butterscotch	8,50
Frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	5,95	Chocoladetaartje met vanille-ijs en slagroom	11,00
		Tiramisu	11,00