

LUNCH MENU

Gebrande gamba

met nashipeer, boemboe crème, sap van komkommer en een salade van bleekselderij & granny smith met bharat olie

Wijnsuggestie: Viognier - Frankrijk

Gegrilde ribeye

met crème van ui, stoof van knolselderij met morille, mini bospeen en gebrande beukenzwam met jus van mosterdzaad

Wijnsuggestie: Malbec - Argentinië

Gemarineerde ananas

met lychee en gel van mint, ijs van kokos en limoen, schuim van kokos

Wijnsuggestie: Gros en petit manseng- Frankrijk

Menuprijs

2 gangen € 38,50

3 gangen € 43,50

Het lunchmenu is te bestellen tussen 12.00 uur en 15.00 uur

WINTER SEIZOEN



WARME SPECIALS

Gluhwein	4,75
Maple syrop cinnemon latte <i>met slagroom</i>	5,25 + 0,50
Warme chocomel met rum <i>met slagroom</i>	8,00 + 0,50

LEKKER D'R BIJ

Perenkrumeltaart <i>met slagroom</i>	3,95 + 0,50
---	----------------

LUXE BELEGDE BROODJES

Carpaccio van Black Angus rund truffelmayonaise, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas <i>geserveerd op een speltbol</i>	14,95
Avocadocrème op getoast briochebrood  radijs, zoetzure Tomberry en komkommer <i>optioneel: met gerookte zalm</i>	9,75 +5,50
Gerookte kipsalade gebakken ei, gerookte amandelen, zoetzure komkommer en Tomberry en basilicum-mayonaise <i>geserveerd op een maïsbol</i>	10,95
Geitenkaas  zoetzure rode biet, gerookte amandelen en basilicum-mayonaise <i>geserveerd op een speltbol</i>	10,95
Tosti met ham en kaas van ambachtelijk landbrood	7,25

Op aanvraag kunnen alle broodjes glutenvrij geserveerd worden, wij berekenen hiervoor een toeslag van € 0,75 per gerecht.



Heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten, laat het ons dan vooraf weten. Wij passen, waar mogelijk, de gerechten voor u aan.

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 uur en 15.15 uur

WARME GERECHTEN

Uitkijk lunch  seizoenssoep, quiche en frisse salade	12,75
Truffelpasta  Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelsaus	14,50
Flammkuchen crème fraîche, oude kaas, rode ui, spekjes, bosui en pittige kruiden <i>vegetarisch mogelijk</i>	10,50
Black Angus burger op een brioche bol kaas, augurk, gebakken spek, tomaat en sla <i>geserveerd met crunchy frites en mayonaise</i>	16,50
Rundvleeskroketten / vegetarische curry kroketten  2 kroketten met landbrood en bijpassende saus	12,50
Drie gebakken boerderij-eitjes ham, kaas en / of huisgerookte runderlende <i>meerprijs runderlende</i>	10,50 +1,50
Crunchy frites met mayonaise 	3,50

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 uur en 15.15 uur

MAALTIJD

SALADES

Salade met huisgerookte runderlende frambozenruitjes, oude kaas, truffelmayonaise, zoetzure beukenzwammetjes en krokant van brioche 16,50

Salade met geitenkaas  16,50
zoetzure rode biet en komkommer, groene appel, radijs basilicum-mayonaise en krokant van brioche

Salade met gemarineerde botervis en gebakken gamba's 16,50
zoetzure komkommer, radijs, basilicum-mayonaise en krokant van brioche

*Geserveerd met ambachtelijk brood en kruidenboter
Op aanvraag kunnen alle salades glutenvrij geserveerd worden*

HUISGEMAAKTE

SOEPEN

Tomatensoep  6,95
bosui, croutons en zachte room

Mosterdsoep 6,95
Zwelse mosterd, krokante spekjes, bosui en croutons
vegetarisch mogelijk

Seizoensgebonden soep 6,95

Geserveerd met ambachtelijk brood en kruidenboter

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 uur en 15.15 uur

KINDER MENU

Frietjes met een kroket, frikandel of kipnuggets,
Ranja en een verrassing 9,50

Kinderijsje met Smarties 4,50



HIGH TEA

Quiche

Wrap met carpaccio

Zalmrolletje met roomkaas

Brioche met avocado

Scone met jam en clotted cream

Taartjes en zoete lekkernijen

Diverse soorten thee

High Tea: € 29,50 per persoon

Kinder High Tea: € 22,00 per kind

*Bent u vegetarisch of zwanger dan vernemen wij dit graag bij uw reservering.
Overige dieetwensen zijn bij een High Tea niet mogelijk.*

Reserveer uw High Tea minimaal 1 dag van tevoren