

LEUK OM MEE TE BEGINNEN?

SEIZOENS BIER

SCHNEIDER HOPFENWEISSE
WEIZEN - FRUITIG - BLOND - LICHT ZUUR

6

*ZIE HET TAFELKAARTJE OP TAFEL VOOR
VERRASSENDE ALCOHOLHOUDENDE EN
ALCOHOLVRIJE DRANKEN*

VOOR

VOORAFGAAND SERVEREN WIJ:

*- SMOEZER BROOD MET KRUIDENBOTER,
KERRIESAUS EN KNOFLOOKSAUS*

CARPACCIO

RUNDERCARPACCIO - CASHEWNOTEN
OUDE HOLLANDSE KAAS - SALADE
TRUFFELCRÈME

KROKANTE BUIKSPEK

DUROC - OOSTERS GEMARINEERD
KRUIDENMAYONAISE - WASABI

TOM KHA KAI THAISE SOEP

GAMBA - KIP - KOKOSROOM - LIMOEN
CITROENGRAS - CHILIPEPER

CHAMPIGNONS [V]

GEFRITUURDE CHAMPIGNONS
BIERBESLAG - KRUIDENROOMSAUS

HOOFD

OSSENHAAS SPIEZEN

HOUTSKOOLOVEN - TERIYAKI - SESAMZAAD
WAKAME SALADE - AARDAPPELGRATIN

RIB-EYE VAN HET KALF

HOUTSKOOLOVEN - AARDAPPELGRATIN
ROMIGE PEPERSAUS - SPINAZIE

SPAANSE GAMBA'S

12 STUKS - UIT DE HOUTSKOOLOVEN - GEPELD
KNOFLOOK - TOMAAT - SPAANSE PEPER
ITALIAANSE PASTA

ZALMFILET

HOUTSKOOLOVEN - RIJSTNOEDEL
TERIYAKI - SUGARSNAPS - PAPRIKA - SESAM

*DE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET DIVERSE AARDAPPELGARNITUUR, FRISSE
SALADE EN WARME GROENTEN*

NA

GRAND DESSERT

EEN VARIATIE VAN KLEINE NAGERECHTEN

WIJNTIP

DESSERTWIJN MOSCATO D' ASTI

VERFIJNDE MOUSSE - KLEIN ZOETJE
FRUITIGE GEUREN

6