

DINERKAART

VOORAF:

€ 9,25

Carpaccio van Gerookte Botervis

Geserveerd met een crème van velderwt en munt, appel, kappertjes en een vinaigrette.

(v) Geitenkaas Soes, lauwwarm

Geserveerd met kersenconfiture, stoofpeer, komkommer en een limoen vinaigrette.

(v) Camembert Brûlée

Warme camembert met rietsuiker gebrand. Geserveerd met bruschetta en gekarameliseerde uitjes.

Carpaccio van Runderhaas

Geserveerd met oude kaas, olijven, pomodori, pijnboompitten, groene pesto, rucola en balsamico.

Bourgondische Proeverij

Paté, gerookte eendenborst en pulled wild zwijn. Geserveerd met chutney van appel en ui, crouton van pompoenpitbrood en venkelsalade.

Krokante Kip

Geserveerd met een warme salade van gebakken gemsla, komkommer, seroendeng en huisgemaakte teriyaki.

Visplateau

Gerookte botervis, krokante garnalen, tonijnsalade en calamaris. Geserveerd met wakamé, gemsla en toast.

HOOFGERECHTEN:

Small € 10,75

Large € 17,75

O Deer...! (uitsluitend in Large)

Super malse herten sucade. Geserveerd met stamppot, gekarameliseerde uitjes, stoofpeer en jus van de sucade.

Kalfsduo (uitsluitend in Large)

"Eco Fields, *** sterren bio kalfsvlees" Gegrilde kalfsribeye en stoof van kalf. Geserveerd met geglaceerde prei en pommes gratin

Veluwse Eendenborst

Geserveerd met pulled wild zwijn, crème van pompoen & sinaasappel, gegrilde groene asperge en jus.

Gegrilde Rundersteak

Geserveerd met gebakken ui en champignons, rode wijnsaus en een pommes gratin.

Sateh Babi

Sous-vide gegaarde varkenshaas, afgelakt met een oosterse marinade. Geserveerd met satésaus, gado gado, kroepoek en seroendeng.

(v) Groentelasagne

Courgette, aubergine, paprika, tomaat, bechamelsaus en Parmezaanse kaas.

(v) Strudel

Gevuld met kikkererwten, fijne groente en Noord Afrikaanse kruiden. Geserveerd met harissa en een frisse salade.

Fish & Chips

Krokante witvis met remouladesaus, frites en venkelsalade.

Vangst van de Dag

Heerlijke verse dag vangst met passend garnituur.

(v) = vegetarisch

SUBS:

Frites & Mayonaise

€ 2,75

Gebakken aardappels met spekjes en ui

€ 3,75

Seizoensgroente

€ 3,75

Stamppot

€ 3,50

Side Salad

€ 3,25

DESSERT:

€ 6,75

Crème Catalana

Heerlijk romig dessert met sinaasappel en een krokante laag karamel. Geserveerd met cantuccini koekjes.

Sabayon van Liefmans rosé

Vanillemuffin met rood fruit en witte chocoladesaus, overgoten met een heerlijke lauwwarme sabayon.

Chocolicious

Witte chocolade cheesecake, chocoladijs en brownie. Geserveerd met karamel en kletsop.

Kaasplateau

€ 8,75

Oude beemster, blauwe kaas, camembert en reblochon. Geserveerd met walnoot-rozijnen brood en portstroop

3 gangen à la carte keuze € 29,50

Een gerecht vooraf, een groot hoofdgerecht en een dessert naar keuze. M.u.v. het kaasplateau.. Bij een 3 gangen menu serveren wij standaard frites en mayonaise.

DINERKAART

VOORAF:

€ 9,25

Carpaccio van Gerookte Botervis

Geserveerd met een crème van velderwt en munt, appel, kappertjes en een vinaigrette.

(v) Geitenkaas Soes, lauwwarm

Geserveerd met kersenconfiture, stoofpeer, komkommer en een limoen vinaigrette.

(v) Camembert Brûlée

Warme camembert met rietsuiker gebrand. Geserveerd met bruschetta en gekarameliseerde uitjes.

Carpaccio van Runderhaas

Geserveerd met oude kaas, olijven, pomodori, pijnboompitten, groene pesto, rucola en balsamico.

Bourgondische Proeverij

Paté, gerookte eendenborst en pulled wild zwijn. Geserveerd met chutney van appel en ui, crouton van pompoenpitbrood en venkelsalade.

Krokante Kip

Geserveerd met een warme salade van gebakken gemsla, komkommer, seroendeng en huisgemaakte teriyaki.

Visplateau

Gerookte botervis, krokante garnalen, tonijnsalade en calamaris. Geserveerd met wakamé, gemsla en toast.

HOOFDGERECHTEN:

Small € 10,75

Large € 17,75

O Deer...! (uitsluitend in Large)

Super malse herten sucade. Geserveerd met stamppot, gekarameliseerde uitjes, stoofpeer en jus van de sucade.

Kalfsduo (uitsluitend in Large)

"Eco Fields, *** sterren bio kalfsvlees" Gegrilde kalfsribeye en stoof van kalf. Geserveerd met geglaceerde prei en pommes gratin

Veluwse Eendenborst

Geserveerd met pulled wild zwijn, crème van pompoen & sinaasappel, gegrilde groene asperge en jus.

Gegrilde Rundersteak

Geserveerd met gebakken ui en champignons, rode wijnsaus en een pommes gratin.

Sateh Babi

Sous-vide gegaarde varkenshaas, afgelakt met een oosterse marinade. Geserveerd met satésaus, gado gado, kroepoek en seroendeng.

(v) Groentelasagne

Courgette, aubergine, paprika, tomaat, bechamelsaus en Parmezaanse kaas.

(v) Strudel

Gevuld met kikkererwten, fijne groente en Noord Afrikaanse kruiden. Geserveerd met harissa en een frisse salade.

Fish & Chips

Krokante witvis met remouladesaus, frites en venkelsalade.

Vangst van de Dag

Heerlijke verse dag vangst met passend garnituur.

(v) = vegetarisch

SUBS:

Frites & Mayonaise

€ 2,75

Gebakken aardappels met spekjes en ui

€ 3,75

Seizoensgroente

€ 3,75

Stamppot

€ 3,50

Side Salad

€ 3,25

DESSERT:

€ 6,75

Crème Catalana

Heerlijk romig dessert met sinaasappel en een krokante laag karamel. Geserveerd met cantuccini koekjes.

Sabayon van Liefmans rosé

Vanille muffin met rood fruit en witte chocoladesaus, overgoten met een heerlijke lauwwarme sabayon.

Chocolicious

Witte chocolade cheesecake, chocoladijs en brownie. Geserveerd met karamel en kletsop.

Kaasplateau

€ 8,75

Oude beemster, blauwe kaas, camembert en reblochon. Geserveerd met walnoot-rozijnen brood en portstroop

3 gangen à la carte keuze € 29,50

Een gerecht vooraf, een groot hoofdgerecht en een dessert naar keuze. M.u.v. het kaasplateau. Bij een 3 gangen menu serveren wij standaard frites en mayonaise.