

dinerkaart

*Lekker eten in fijn gezelschap.
Wat en wanneer we maar willen.
Het goede leven smaakt ons
heerlijk. Elke dag opnieuw.*



vooraf

Brood met dips ✓	6,75
vers gebakken breekbrood met verschillende dips	
Rundvleescarpaccio	13,50
met oude kaasflakes, rucola en truffelmayonaise	
Proefplank	p.p. 15,00
samen genieten van een selectie van onze voorgerechten. <i>te bestellen vanaf 2 personen</i>	
Uiensoep ✓	8,00
met knapperige kaascrouton	
Tomatensoep ✓	7,50
met verse bieslook	
Gebakken grote garnalen	11,00
met mango en zoetzuur van komkommer	
Carpaccio van knolselderij ✓	10,50
met knapperige bloemkool, geroosterde hazelnoten, chutney van appel en ui	


hoofdgerechten

Biefstuk 170 gram	25,00
gegrild rundvlees met bearnaisesaus	
Kipsaté	23,00
malse kipfilet met satésaus, atjar en gebakken uitjes	
Varkensribroast	24,75
met tijm-honingkruid en salsa verde	
Boeuf bourguignon	23,50
met champignons en een krokante röstipancake	
Gebakken zalm	24,50
met chimichurri en gegrilde groenten	
Stoverij van jackfruit ✓	20,50
lichtpittig en kruidig, met ingemaakte groenten en basmatirijst	
Kabeljauw uit de oven	27,50
gegratineerd met groenten en een kruidencrumble	
Flat iron steak 200 gram	29,50
rundersukade met Café de Paris knoflookboter	
Cheeseburger ✓	19,75
vegetarische 'new meat' burger met cheddar, sla, tomatensalsa en rode ui <i>ook beschikbaar met een rundvleesburger</i>	
Gebakken zeebaarsfilet	24,50
met grote garnalen en schuimige dragonsaus	
Krokant gebakken schnitzel	21,50
geserveerd met citroen lekker om toe te voegen: pepersaus of champignonroomsaus	+ 1,50

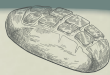
Bijzaak:

bij onze hoofdgerechten serveren we aardappeligarnituur en een frisse salade

salades

- Gebakken grote garnalen** 19,00
met gemengde sla, mango, knoflookolie
en krokantje van parmezaan
- Burrata**  17,00
gemengde sla, Italiaanse kaas, gemarineerde tomaat
en paprika met balsamicostroop
- Caesar** 18,50
romaine sla, krokante kip, ei, oude kaas en spekjes

Bijzaak: bij de salades wordt
brood en boter geserveerd



de zoete inval

- Dame blanche bombe** 9,00
vanille-ijs omhuld met chocolade,
met warme chocoladesaus en slagroom
- Crème brûlée** 9,50
met hazelnootroomijs
- Cheesecake** 7,50
met lemon curd en geroosterde amandelen
- Warm chocoladetaartje** 9,00
met zachte vulling, frambozenijs en meringue
- Tarte tatin** 8,50
warm appeltaartje met karamelsaus en vanille-ijs



Koffie erbij?

op onze drankenkaart vind je al onze varianten



Wij gaan voor groen!

Wij gaan voor een groenere, gezondere wereld, daarom:

- ✓ Bereiden we onze gerechten zoveel mogelijk met duurzame ingrediënten.
- ✓ Hebben we een ruim aanbod vegetarische en veganistische producten op onze kaart.



Natuurlijk samen eten en drinken

Neem de tijd om samen te genieten van dit speciale moment van de dag.

Bij ons ontdek je wat groen met jou kan doen. In onze keuken gebruiken we zoveel mogelijk duurzame ingrediënten. Liefst uit het seizoen en waar het kan, van eigen bodem. De keuze is reuze: bij ons komt iedereen aan zijn trekken.

Bij onze hoofdgerechten serveren we friet of aardappelen en groenten in porties op maat. Wij hoeven hierdoor minder eten weg te gooien. Samen met jou gaan we zo voedselverspilling tegen.

Vraag onze medewerkers welke allergenen in onze gerechten voorkomen.

Green Key

Wij werken volgens de richtlijnen van Green Key. Dit duurzaamheidskeurmerk voor de recreatiesector dragen we natuurlijk met hart en ziel uit. Zo gaan we zuinig om met energie en water, maken we milieuvriendelijk schoon, recyclen we waar mogelijk en gebruiken we bij voorkeur duurzaam- en keurmerkproducten.