

*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	
Uiensoep ✓	8,00
met knapperige kaascrouton	
Tomatensoep ✓	7,50
met verse bieslook	
Carpaccio van knolselderij ✓	10,50
met knapperige bloemkool, geroosterde hazelnoten en chutney van appel en ui	

hoofdgerechten

Kipsaté	23,00
malse kipfilet met satésaus, atjar en gebakken uitjes	
Boef 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	
Cheeseburger ✓	19,75
vegetarische 'new meat' burger met cheddar, sla, tomatensalsa en rode ui <i>ook beschikbaar met een rundvleesburger</i>	
Krokant gebakken schnitzel	21,50
geserveerd met citroen lekker om toe te voegen: pepersaus of champignonroomsaus	
	+ 1,50

Bijzaak: bij onze hoofdgerechten serveren we aardappelgarnituur en een frisse salade

salade

Caesar

romaine sla, krokante kip, ei, oude kaas en spekjes

18,50

Bijzaak: bij de salade wordt brood en boter geserveerd



de zoete inval

Dame blanche bombe

vanille-ijs omhuld met chocolade, met warme chocoladesaus en slagroom

9,00

Crème brûlée

met hazelnootroomijs

9,50

Tarte tatin

warm appeltaartje met karamelsaus en vanille-ijs

8,50



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.

 Vegetarisch

 Veganistisch

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.