

VOORGERECHTEN

BURRATA 🌱 *lactose*

In combinatie met gemarineerde Choggia en gele biet, veldsla en aceto balsamico pareltjes.

CARPACCIO + € 2.00 *lactose*

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijke salade.

ABDIJ KAAS 🌱 *noten - lactose - gluten*

Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.

HEILBOT *soja*

Op beukenhout gerookte vis, geserveerd met een misodressing en een kleurrijk sla boeket.

RILLETTE + € 2.00 *noten - lactose - gluten*

Een smeersel van gegaard eendenvlees en een mootje van eendenlever, geserveerd met geroosterd brioche brood.

SOEPEN

TOMATEN 🌱 *gluten - soja*

Traditionele soep van tomaat en basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

POMPOEN 🌱 *lactose - gluten*

Pittige curry-pompoensoep bereid met kokosmelk, citroengras en koriander.

ZWAM 🌱 *lactose - gluten*

Romige soep van verschillende bospaddenstoelen met een vleugje witte truffelolie.

HOOFDGERECHTEN

RIZ PILAV 🌱 *soja - ei*

Rijstgerecht uit de oven met kikkererwten en een keur aan mediterrane specerijen, met een heerlijke huisgemaakte falafelspies.

RAVIOLI 🌱 *lactose - gluten*

Deegkussentjes gevuld met een crème van knolselderij, gebakken cantharellen en een truffelroomsaus.

Ravioli wordt geserveerd met brood.

VEGA TIKKA MASALA 🌱 *noten - soja*

Gefermenteerde stukjes tofu met een kruidige saus van verschillende specerijen, geserveerd met basmatirijst en groenten.

VIS VAN DE DAG

Verse vangst van de visboer op een wisselende manier gepresenteerd.

SCHNITZEL *noten - gluten - ei - lactose*

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten. Naturel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

LEVER

Goudbruin gebakken kalfslever met aardappelpuree, appel en een jus van ui en spek.

TOURNEDOS + € 10.00 *lactose - ei*

Een mooi stukje ossenhaas van de grill met bearnaisesaus, aardappel en groenten.

HUISKAMERGECHT

Vraag naar het gerecht van vandaag.

DESSERTS

DAME BLANCHE *noten - lactose*

Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje van warme chocoladesaus, afgemaakt met groene thee geparfumeerde witte chocolade schotsen.

RASPBERRY *soja*

Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, een sorbet van mango en een macedoine van verschillend rood fruit.

HANGOP *lactose - soja*

Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs.

FRIANDISES *noten - lactose - ei - gluten*

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

ASSORTIMENT KAAS + € 6.00 *noten - lactose - gluten*

Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en kletzenbrood.