

Voorgerechten

Oerbrood	€ 5,75
Naar ons eigen receptuur gebakken desembrood van Bakker Piet uit Elspeet, geserveerd met kruidenboter en frisse dip.	
Tomatensoep *	€ 5,75
Uit eigen keuken, licht pittig met een vleugje gember. geserveerd met een wolk creme fraiche	
Kip in een krokant jasje	€ 8,00
In tempura beslag gefrituurde kipstukjes met chilisaus.	
Gefrituurde champignons *	€ 8,00
In een krokant jasje gefrituurde champignons met knoflooksaus.	
Gamba's	€ 10,00
Hele grote gepelde garnalen met een dunne korst van tempura beslag gefrituurd. op smaak gebracht met japanse specerijen.geserveerd op knapperige ijsbergsla met zwarte sesamzaadjes en een dressing van limoen	

** Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te maken.*

Voorgerechten

Geitenkaas

€ 10,00

Bol geitenkaas in biologisch spek gewikkeld, daarna in de oven bereid.
geserveerd op een kleine salade

Carpaccio

€ 10,00

Dun gesneden rundercarpaccio geserveerd met rucola,
Parmezaanse kaas, rode pesto, pijnboompitten en
truffeldressing.

Weckpot

€ 10,00

Salade van gerookte kip, meloen, zoetzuur van rode ui, rucola en
vergezeld met een mosterd dressing in een weckpot geserveerd

Knoflook Garnalen

€ 10,00

Grote gepelde garnalen, gebakken met knoflook
en geserveerd op toast met knoflooksaus en rucola

** Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te maken.*

Hoofdgerechten

Varkenshaas

Varkenshaas met zacht smakende gorgonzola uit de oven.

klein: 150gr. € 16,50

groot: 300gr. € 20,75

Spareribs

Spareribs om je vingers bij af te likken.

Verkrijgbaar in de smaken:

Original, Honing of Hot.

klein: € 18,50

groot: € 22,75

Knoflook Spies

Spies van ossenhaas puntjes en knoflooktenen, geserveerd op een tomatenchutney en apart onze eigen gemaakte sterke knoflooksaus.

€ 19,75

Pepersteak

Biefstukjes van het Amerikaanse Black-Angus rund, geserveerd met donkere pepersaus.

klein: € 18,50

groot: € 22,75

Zalmfilet

Gebakken zalmfilet met een korst van pistachenoten en amandelen. geserveerd op een hoemoes van limoen coreander

€ 19,75

Vegetarisch

bestaande uit: portabello met brie, plakjes gele biet met geitenkaas, gegrilde paprika, cannelloni met ricotta spinazie in een tomatensaus

€ 18,75

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet of gebakken aardappels, groenten en salade.

Hoofdgerechten

Sucade

€ 20,50

Een malse gegrilde sukade steak afkomstig van het imposante Black-Angus rund.

Bij een sukade denken we vaak aan oma 's stoofpotje, maar dit vlees is zo boterzacht dat het na een korte grilltijd behoort tot de mooiste biefstuk die wij in onze keuken bereiden.

Veluwse lamsgies

€ 19,75

Stoofpotje gemaakt met lamsvlees op oude veluwse wijze.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet of gebakken aardappels, groenten en salade.

Kindergerechten

Tomatensoep

€ 3,50

Met een vleugje room.

Frikandel, kroket of kipnuggets

€ 6,25

Met friet, appelmoes en mayonaise.

Spareribs, varkenshaas of biefstuk

€ 8,00

Met friet, appelmoes en mayonaise.

Kinderijsje

€ 4,00

keuze uit Vanille- of aardbeien roomijs met slagroom.

Nagerechten

Dame Blanche € 5,50

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

IJs van de Chef € 5,50

Monchou ijs met stukjes bastogne koek en kersen, geserveerd met slagroom.

Weckpot € 7,50

Ouderwetse weckpot gevuld met warme appeltaart, vanille roomijs en slagroom.

Creme Brulee € 5,25

Een vanilleroom dessert met gebrande suiker

IJskoffie € 4,75

Een bolletje Baileys Koffieijs, overgoten met een warme espresso en slagroom

Special Coffees € 6,50

Irish Coffee	(Jameson Whiskey)
Spanish Coffee	(Licor 43/Tia Maria)
French Coffee	(Grand Marnier)
Mexican Coffee	(Kalhua)
Italian Coffee	(Amaretto)
Cream Coffee	(Baileys)