

• • • KEUKEN • • •

ONZE KEUKEN IS
DAGELIJKS GEOPEND
VAN 17.00 TOT 21.00

... PLATS DU JOUR 14

Vegetarische shepherd's pie, zoete aardappel, paddestoelen, linzen en salade

Gevulde courgette, spinazie, tomatensaus, kaas, bleu d'Auvergne en salade

Schnitzel, zigeunersaus, frites en salade

Tonijnsteak, putinesca saus, frites en salade

... SPECIALITEITEN 16

Parelhoen suprême, champignon-sherrysaus wokgroenten, roseval

Kaasfondue, geserveerd met brood en rauwe groenten

Spareribs, aioli, coleslaw en frites (XL 20.5)

... TOETJES 5.3

Brownie

Creme brulee

Kaasplankje: 4 soorten kaas met vijgen/portcompote **8.5**

Appeltaart van Droom **4.5**

Speciale koffie v.a **6**

(Irish, French, Italian, Spanish)

Koffie compleet (likeurtje, bonbons, brownie, koffie naar keuze) **7.5**

Raketje **1**

... OM MEE TE BEGINNEN

Broodtrio, groene/rode pesto, aioli **5.7**

Pomodorisoep, zure room **5.5**

Pittige pompoen-curry soep **6**

Rundercarpaccio, truffelmayo, rucola, zontomaatjes, oude kaas **8.5**

Gehaktballetjes van het huis, in tomatensaus **6.5**

Garnalenkroketjes, wasabimayo **7.9**

Kipkluijfjes, chilisaus **6.5**

Gefrituurde jalapeños, roomkaas **8.5**

Geitenkaaskroketjes, chilisaus **7.5**

Rendangkroketjes **7.5**

ONZE BIERTIP

Grolsch Finale 10,5%

Grolsch Finale is gebrouwen met verschillende Spaanse druiven die het bier een fruitige smaak geven. Door gebruik te maken van de speciale champagnegist krijgt het bier het karakter van een wijn met een strakke en droge afdronk. Proef Karakter.

