

... KEUKEN ...

ONZE KEUKEN IS  
DAGELIJKS GEOPEND  
VAN 17.00 TOT 21.00

**... PLATS DU JOUR 14**

**Chili sin carne** met zoete aardappel, nacho's en zure room

**Pompoentaart** gevuld met blauwe kaas en walnoten. Met salade

**Biefstukspies**, aioli, frites en salade

**Fish & Chips**, remoulade, frites en salade

**... SPECIALITEITEN 16**

**Kangoeroebiefstuk**, aardappelgratin, gebakken winterse groente en jus de veau

**Spareribs**, coleslaw en frites  
(grote portie 20.5)

**... TOETJES 5.3**

**Creme Brulee**

**Cheesecake** met frambozencoulis

**Kaasplankje**, 4 soorten kaas, toastjes, vijgen/portcompote **8.5**

**Raketje 1**

**Appeltaart van Droom 4.5**

DROOM!taart zit barstensvol frisse, blozende Betuwsche appels en andere heerlijke streekingrediënten. Wat deze appeltaart een echte DROOM!taart maakt is dat deze wordt bereid en gebakken door bijzondere bakkers. Bakkers met een afstand tot de arbeidsmarkt maar met een nauwe betrokkenheid bij hun product. En dat proef je!

**... OM MEE TE BEGINNEN**

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

**Pomodorisoep**, zure room 5.5

**Surinaamse pindasoep 6**

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

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

**Garnalenkroketjes**, wasabimayo 7.9

**Kipkluijjes**, chilisaus 6.5

**Gefrituurde jalapeños**, roomkaas 8.5

**Geitenkaaskroketjes**, chilisaus 7.5

**Rendangkroketjes 7.5**

**Onze biertip van het moment:**

Grolsch finale 10,5%

Grolsch Finale is een champagnebier 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.

