Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Smashing pumpkin soep

Gebonden soep op basis van geroosterde pompoen, ui, tomaat,

paprika, knoflook, scheutje room en groentebouillon.

8.50

Champignons Dordogne

De klassieke champignons in bierbeslag, krokant gebakken geserveerd op frisse salade uit de tuin, uiteraard geserveerd met knoflooksaus.

11.50

Hey! Niet zo lachs!

Zalmfilet, gemarineerd en gerookte zalm, dungesneden en geserveerd met een kleurrijke bieten-mierikswortel mayonaise, botersla, kappertje,

cherrytomaat uit de tuin, rode ui.

14.50

Yes, de snijmachine doet het nog....

Dungesneden gerookte rib-eye en rosbief op een crostini van stokbrood, met een verse eiersalade met een vleugje wasabi en mierikswortel, afgemaakt met een honing-mosterd dressing.

13.50

Als de Brandweer!

Schiller's mini brandweerballetjes van gekruid kalfsgehakt, met een

jalapeno-cheddar saus, stokbrood, botersla.

13.50

Groot

Grolsche zijlende

Malse zijlende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognac saus.

27.50

Dat verdiend een medaillon

Varkenshaasmedaillons omwikkeld met bacon, in de boter gebakken, gecombineerd met een Groningse eierbal van een kalfsgehakt en een zachtgekookt eitje, op verse groentes met een mosterd-mousseline saus op basis van Hollandaise saus en lobbige slagroom.

25.50

Dwars door grootmoeders boodschappentas.

Exclusief van de slager in de prinsenstraat

Zacht gegaarde kalf sukade, gegaard in eigen fond en rode wijn, geserveerd op een puree van pastinaak, met gebakken champignons, afgemaakt met eigen jus van de rode wijn en fond.

31.50

Zalm an en raps een betjen.

Tortellini met broccoli, gerookte zalm en een saus van dragon,

gesmoorde prei, kervel, peterselie afgemaakt met zalmfilet van de grill.

25.50

Pak an, Badjakker! (vega)

Bloemkoolroosjes in bierbeslag, krokant gebakken, afgemaakt met een zoet-zure saus aangemaakt met sambal badjak, geserveerd op roerbaknoodles.

22.50

Nagerechten

Hangop, klik weg, bel uw bank!

Hangop van Griekse yoghurt, geserveerd op koekkruimels, klassiek afgemaakt met een coulis van bosvruchten.

9.50

Onlyflens

Vers gebakken crêpes opgerold met een vulling van opgeklopte

mascarpone, yoghurt, vanille, afgemaakt met een saus van sinaasappel, bloedsinaasappel en mandarijn.

9.50

Bitterkoekjes crème brulee.

Nou, de titel verraad het al, crème brulee, aangemaakt met

bitterkoekjes en een scheutje Amaretto.

9.50

Heeft u een allergie? laat het ons weten, dan komen we er vast wel uit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met

aardappelgarnituur.