

**Aperitief**

Maison	€ 4,50
Witte/ rode porto	€ 2,50
Witte/ rode martini	€ 3,00
Kirr	€ 3,00
Kirr Royal	€ 5,00
Cava	€ 4,00
Picon	€ 4,00

**Koude en warme borrelhapjes** € 4,00**Koude voorgerechten**

Carpaccio van rund met parmezaase kaas	€ 8,50
Serranoham met meloen en een vleugje port	€ 7,80
Seizoenspastij op toast met uienconfituur	€ 8,50
Garnalencocktail	€ 8,90
Bordje van gerookte zalm, heibot met garnaltjes	€ 8,50
Gepocheerde zalm vergezeld met frisse groentjes	€ 8,00
Terrine van vis met bijgepast sausje	€ 8,10
Gevulde avocado met garnaltjes	€ 8,90

**Soepen**

Tomatensoep	€ 2,60
Preisoep	€ 2,60
Aspergesoep	€ 3,00
Champignonsoep	€ 3,00
Pompoensoep (seizoen)	€ 3,20
Courgettesoep	€ 3,20
Kruidenroomsoep	€ 3,30

**Warme voorgerechten**

Slaatje van kip, appel en gebakken spek	€ 8,50
Gebakken scampi's met curry en pink lady	€ 8,50
Scampi's in de look	€ 8,50
Scampi's in een tomatenroomsausje	€ 8,50
Vispannetje	€ 9,00
Kaas-/garnaalkroketten (2stuks)	€5,60/6,60
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	€ 9,00
Gebakken kikkerbiljetjes met look	€ 15,00

## Hoofdgerechten

Varkensgebraad met seizoensgroenten	€ 11,50
Kalkoenfilet à la “stroganoff”	€ 11,00
Fijn rundsgebraad met seizoensgroeten	€13,60
Varkenshaasje met een sausje van graantjes mosterd	€ 13,50
Kalfsfilet in romig nat vergezeld van zilveruitjes en spekreepjes	€ 15,50
Paling in het groen of in de room	€ 21,00
Lamskroontje met look en verse rozemarijn	€ 22,00
Kipfilet met champignonroomsaus	€ 11,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met koude of warme groentjes, frietjes, kroketten of gratin aardappelen.

## Nagerechten

Huisbereid dessertbord	€5,50
Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 4,00
Vers fruit met ijs en coulis	€ 4,50
Palet van sorbet	€ 5,00
Chocolade mousse	€ 3,00
Bavarois van rode vruchten	€ 3,50
Koffie met versnaperingen	€ 2,60

Uit deze lijst kunt u zelf uw menu samenstellen.

Voor witte-, rode wijn en water bij de menu vragen wij 9,00 euro per persoon tot en met het hoofdgerecht.