



DINERKAART



‘Een goed begin...’

Olijven € 4,75

U heeft de keuze uit zoete olijven of knoflook olijven

Aardappelchips € 5,-

Vers gebakken aardappelchips geserveerd met chilisaus en aioli

Broodplankje € 5,75

Vers afgebakken brood geserveerd met kruidenboter, paté en aioli

Vooraf genieten € 14,50

Kunt u niet kiezen? Neem bovenstaande voorafjes alle drie!

Huisgemaakte soep van de chef € 5,75

Vraag onze gastvrouwen of gastheren welke soep er geserveerd wordt

Huisgemaakte mosterdsoep € 5,75

Met uitgebakken spekjes of gerookte zalm

Alle soepen worden geserveerd met brood



Voorgerechten

Rundercarpaccio € 9,75

Smaakvolle carpaccio, geserveerd met pijnboompitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Liefhebber? Ga voor de XL variant, dan snijden we 200 gram voor u! € 17,50

Wijntip: Grillo, Mezzacorona, Italië (wit) – Biersuggestie: La Trappe Isid'or 7,5%

Pannetje gamba's € 9,95

Gebakken gamba's afgeblust met kokosmelk en huisgemaakte curry

Wijntip: Pinot Grigio del Veneto, Italië (wit) – Biersuggestie: Wieckse Witte 5%

Kippenlevertjes € 8,5

Gebakken kippenlevertjes met paprika, spek, ui, champignons en met onze zelfgemaakte pindasaus

Wijntip: Chardonnay, La Villette, Frankrijk (wit) – Biersuggestie: La Trappe Isid'or 7,5%

Vegetarische Loempia's € 8,5

Krokante loempia gevuld met geroosterde amandel, taugé, wortel en een chilisaus

Wijntip: Verdejo/Viura, Con di Pinel, Spanje (wit) – Biersuggestie: Brouwerij T IJ Ipa 6,5%

Gnocchi € 8,-

Aardappelgnocchi met een saus van ricotta en waterkers

Wijntip: Pinot Grigio del Veneto, Italië (wit) – Biersuggestie: Brand Weizen 5,1%

Gerookte zalm € 9,5

De lekkerste gerookte zalm met avocadocrème, rode ui en dille

Wijntip: Bianco, I Muri, Italië (wit) – Biersuggestie: Brand Weizen 5,1%

Fruit de mer € 7,95

Verschillende kleine schaal- en schelpdiertjes met kreeftensaus en brood om lekker mee te dippen

Wijntip: Grillo, Mezzacorona, Italië (wit) – Biersuggestie: Brouwerij T IJ Zatte 8%

Iberico vleesvingers € 9,95

Voor de echte vleesliefhebber! Langzaam gegaard, mals en krokant met een meesterlijke kruidenrub

Wijntip: Tempranillo, Con di Pinel, Spanje (rood) – Biersuggestie: Brand Bock 7,5%

Een mix van alles? Kies dan voor de Heer & Meester proeverij!

Voor één persoon € 13,5

Voor twee personen € 22,-



Hoofdgerechten vlees

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappelen en groenten

Kipsaté € 16,50

Gemarineerde malse kippendijen met daarbij een huisgemaakte satésaus en oosterse garnituur.

Wijntip: Grillo, Mezzacorona, Italië (wit) – Biersuggestie: La Trappe Quadrupel 7,5%

Varkenshaas van de houtskoolgrill € 18,50

Heerlijk zachte varkenshaas met gesmolten brie en eventueel een saus naar keuze

Wijntip: Passo del Brico Italië, (rood) of Chardonnay, La Villette, Frankrijk (wit)

Biersuggestie: Ipa Lagunitas 6,2%

Varkens "ribroast" € 18,50

Bourgondische varkensfilet met bot op smaak gebracht met honing, mosterd en tijm

Wijntip: Rose Epicherie, Frankrijk (wit) of Passo del Brico, Italië (rood)

Biersuggestie: La Trappe Isid'or 7,5%

Stoofpot van wild € 19,50

Een combinatie van hert en zwijn, gegaard in wisselend herfstbier

Wijntip: Negroamaro, I Muri, Italië (rood) – Biersuggestie: Brouwerij T IJ Bockbier 6,5%

"Heerlijke" Sukade steak van de houtskoolgrill € 22,50

Gesplitste sukade, gebakken als biefstuk. Smaakvol en mals.

Geserveerd met een saus naar keuze

Wijntip: Negroamaro I Muri Italië (rood) – Biersuggestie: Affligem Dubbel 6,8%

"Heer en Meester" steak van de houtskoolgrill € 25,-

Overheerlijke steak van de bavette, ook wel flanksteak genoemd, dit is een stuk vlees met een wat grovere structuur en boordevol smaak.

Geserveerd met een saus naar keuze

Wijntip: Rioja Crianza, Covilla II, Spanje (rood) – Biersuggestie: Duvel 8,5%

"Meesterlijke" Tournedos steak 250 gram van de houtskoolgrill € 28,-

Superzachte tournedos, ook wel ossenhaas genoemd, voor de echte fijnproever.

Geserveerd met truffelsaus en een saus naar keuze

Wijntip: Negroamaro, I Muri, Italië (rood) – Biersuggestie: Affligem Dubbel 6,8%

*Sauzen: peperroomsaus, rode wijnsaus, gorgonzolasaus, bospaddenstoelensaus, kruidenboter
Jus: truffelsaus, klassieke kalfsjus*



Hoofdgerechten Vis

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappelen en groenten

Kabeljauw € 18,50

Deze vis wordt gestoofd in de oven met knoflook, ui en tomatensaus

Wijntip: Pinot Grigio del Veneto, Italië (wit) – Biersuggestie: Brouwerij T IJ wit 6,5%

Zeebaarsfilet € 19,50

Delicate vis gebakken in de pan met gekruide polenta en saus van saffraan

Wijntip: Sauvignon Blanc, La Plume, Frankrijk (wit) – Biersuggestie: Brand Weizen 8,5%

Tonijn € 22,50

Gegrild in de houtskooloven met ingelegde gember en sojasaus

Wijntip: Bianco, I Muri, Italië (wit) – Biersuggestie: Affligem Dubbel 6.8%

Hoofdgerechten Vegetarisch

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappelen en groenten

Vegetarische Tortilla € 16,50

Tortilla wrap gevuld met zoete aardappel, bladspinazie, pijnboompitjes en

Parmezaanse kaas

Wijntip: Verdejo Con di Pinel, Spanje (wit) of : Passo del Brico, Italië (rood) – Biersuggestie: Liefmans 8%

Curry van pastinaak en courgette € 17,-

Smaakvolle groenteschotel op smaak gemaakt met huisgemaakte currypasta en kokosmelk

Wijntip: Verdejo/Viura, Con di Pinel, Spanje (wit) – Biersuggestie: La Chouffe 8%

Wilt u liever een Maaltijdsalade?

Vraag naar de mogelijkheden bij uw gastheer of gastvrouw



Kids Menu

*Dit menu is ook te bestellen in 3 gangen voor € 10,-
hierbij kun je een keuze maken uit een onderstaand voorgerecht*

Voorgerechten

Huisgemaakt soepje

Klein pannetje gevuld met heerlijke soep, vraag welke soep we vandaag hebben

Broodplankje

Vers gebakken brood geserveerd met kruidenboter

Hoofdgerechten € 8,-

Kleintje snack

Frietjes met keuze uit Frikandel, Kroket of Kipnuggets

Kleintje saté

Frietjes met malse stukjes kippendij

Kleintje vis

Frietjes met een lekker stukje vis

*Bij onze kids hoofdgerechten krijg je een lekker
kinderijsje cadeau!*



Nagerechten

Dubbel genieten € 8,-

*U kunt een keuze maken uit 2 onderstaande nagerechten,
wij maken hier een heerlijke combinatie van.
(niet mogelijk met Grand Dessert en Special Coffee)*

Dame blanche € 7,5

Vanille-ijs geserveerd met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom

Vruchten Bavarois € 7,5

Luchtige bavarois met vers fruit en slagroom

Blueberry muffin € 7,5

*Huisgemaakte muffin met blauwe bessen en witte chocolade.
De witte chocoladesaus kan hierbij niet ontbreken.*

Wentelsteefjes € 7,5

Wij bakken onze ouderwetse wentelsteefjes met verloren brood en een bol kaneelijs

Tiramisu € 7,5

Huisgemaakte tiramisu met Tia Maria, om je (lange) vingers bij af te likken!

Karamel-banaanparfait € 7,5

Luchtig en romig ijs gemaakt van banaan en karamel, afgetopt met pure chocolade

Grand dessert € 11,50

Laat u verrassen door een royale proeverij van diverse nagerechten



Special Coffees

Coffee van de maand € 7,-

Vraag de gastheren en gastvrouwen naar de coffee van de maand

Irish Coffee € 7,-

Koffie met Whisky en verse slagroom

Spanish Coffee € 7,-

Koffie met Licor 43 en verse slagroom

Mexican Coffee € 7,-

Koffie met Kahlua, Tequila en verse slagroom

Italian Coffee € 7,-

Koffie met Amaretto en verse slagroom

French Coffee € 7,-

Koffie met Grand Marnier en verse slagroom

*Heeft u voorkeur voor een andere koffie?
Spreek gerust de gastheren en gastvrouwen aan.*