

# – Voorgerechten –

---

<b>Brood op de plank</b> plukbrood van bakkerij van der Most met boter, zeezout en dipsausjes	<b>€ 7,50</b>
<b>Pompoensoep (V)</b> met boerenboter en gebrande notenkruim	<b>€ 7,50</b>
<b>Franse uiensoep (V)</b> met rode wijn, laurier, kaas en een knapperige crouton	<b>€ 7,50</b>
<b>Huisgerookte boerderijeend</b> met kruidensla en een compote van sinaasappel en rode port	<b>€ 12,50</b>
<b>Rundercarpaccio</b> met rucola, parmezaan, gebrande pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en truffelmayonaise	<b>€ 12,75</b>
<b>Gebakken gamba's</b> in knoflookolie met een crème van saffraan en geraspte limoen	<b>€ 12,50</b>
<b>Champignons Dordogne (V)</b> in bierbeslag gefrituurde champignons met knoflooksaus en kruidenolie	<b>€ 9,75</b>

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
V = vegetarisch

# – Hoofdgerechten –

---

<b>Tournedos (180 gr.)</b> malse tournedos met pepersaus	<b>€ 29,75</b>
<b>Rundersukade</b> zachtgegaard en geserveerd met een jus van cantharellen	<b>€ 24,50</b>
<b>Gegrilde zeebaars</b> met een Beurre Blancsaus en boerenboter	<b>€ 23,50</b>
<b>Schnitzel de Hazelaer (225 gr.)</b> met gebakken champignons, ui, paprika en spek	<b>€ 22,50</b>
<b>Saté van varkenshaas</b> met atjar, bananenchips, gefrituurde ui, satésaus en kroepoek	<b>€ 21,50</b>
<b>Romige risotto (V)</b> met verse tuinkruiden, bospaddenstoelen en oude kaas	<b>€ 21,00</b>
<b>Canneloni (V)</b> gevuld met ricotta en spinazie met saus van pomodori en basilicum	<b>€ 21,00</b>

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en rauwkost.

Wenst u extra garnituur bij uw hoofdgerecht? Geef het door aan onze bedieningsmedewerker!  
friet € 2,75 | warme groente € 3,50 | rauwkost € 2,75 | aardappelgarnituur € 2,75

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
V = vegetarisch

# – Kindergerechten –

---

<b>Tomatensoep (V)</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Frietjes met een frikandel, kipnuggets of kaassoufflé</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Vis van de chef met herfstgroenten</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Schnitzel</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Vanille-ijs met slagroom spikkels en chocolade</b>	<b>€ 4,75</b>

Elk hoofdgerecht gaat gepaard met frietjes, mayonaise, appelmoes en een kleine verrassing!

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
V = vegetarisch

# – Nagerechten –

---

<b>Chocolademousse</b>	<b>€ 9,50</b>
mousse van pure chocolade met crumble en een vleugje Baileys	
<b>Cheesecake</b>	<b>€ 9,75</b>
afgebakken met cranberry's en een bodem van bastognekoek geserveerd met bloedsinaasappelijs	
<b>Kazen uit de streek</b>	<b>€ 13,75</b>
vier kazen van kaasboerderij Heileuver met een compote van pruimedanten en vijgenbrood	
<b>Dame Blanche</b>	<b>€ 8,50</b>
vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus	
<b>Riekies koffiemoment</b>	<b>€ 15,00</b>
zoete lekkernijen met koffie en een likeur naar keuze	

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# – Koffiespecialiteiten –

---

<b>Irish coffee</b> – Jameson Irish Whiskey	<b>€ 7,50</b>
<b>French coffee</b> – Grand Marnier	<b>€ 7,50</b>
<b>Spanish coffee</b> – Licor 43 of Tia Maria	<b>€ 7,50</b>
<b>Italian coffee</b> – Amaretto Disaronno	<b>€ 7,50</b>