

## **koude en warme voorgerechten**

lauw warme geitenkaas met bacon, honing en noten op salade	€	10,00
rundercarpaccio met pesto, oude kaas en pijnboompitten	€	12,50
wijngaardslakken in Provençaalse kruidensaus met tomaat, champignons en spekjes	€	11,50
zes reuze garnalen in knoflookpeterselie boter	€	12,50

## **soepen**

Roquefort roomsoep	€	6,50
licht gebonden tomatensoep met room	€	6,50
mosterd roomsoep met stukjes Friese droge worst	€	6,50

## **hoofdgerechten Vis**

heilbotfilet met pestoroomsaus en oude kaas schilfers	€	23,50
snoekbaarsfilet met mosterd-peterseliesaus	€	22,00
roodbaarsfilet met tomaten, olijven en knoflook	€	21,50
zeetong (ca.500gr) in de boter gebakken	€	39,50

## hoofdgerechten Vlees

varkenshaasmedaillons met peer en overbakken met brie	€	21,50
mixed grill met bearnaise saus (rund, varken en kipfilet)	€	21,50
Black Angus biefstuk met kastanje champignons	€	27,50
kalfslever met appel, ui en spekjes	€	21,50
reepjes kalkoenfilet met saus van zongedroogde tomaatjes en basilicum	€	21,50
pannenkoek met pesto, tomaat en mozzarella uit de oven	€	17,50

## nagerechten

stoofpeertjes taart met ijs en slagroom	€	8,50
compositie van suikerbroodparfait en warme suikerbroodpudding	€	9,00
kletskommen met 'salted caramel icecream' slagroom en caramelsaus	€	8,50
Dame Blanche, vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€	7,00
koffie met stracciatella ijs en een glaasje nectarine likeur	€	8,50
koffie 'na achten' (koffie met een glaasje cacao/pepermuntlikeur)	€	8,00
Irish koffie	€	8,00
Spaanse passie. Koffie met licor 43 en slagroom	€	8,00