

Broodplank € 6.50

Stokbrood, kruidenboter, aioli, tonijncremé

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Hollandse ossenhaas (basilicum) € 13,25

Dun gesneden ossenhaas op een bedje van gemengde sla soorten, besprenkeld met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes.

U heeft de keuze uit: **Basilicummayonaise of Truffelmayonaise**

Trio van paling € 13.75

Bestaande uit:

Een panna cotta van gerookte paling, palingsalade en een mouse van paling. Geserveerd met crostini's.

Visproeverij € 14,75

Een variatie van verschillende vis soorten bestaande uit:

gerookte zalm, Noorse garnalen cocktail, huisgemaakte tonijn salade, paling en een gebakken gamba gepaneerd in Japans broodkruim.

Noorse garnalen cocktail € 10,75

Klassiek met huisgemaakte cocktailsaus.

Vitello tonnato € 12.75

Dun gesneden kalfslende besprenkeld met kappertjes, rode ui, zongedroogde tomaatjes, verse pesto en tonijnmayonaise.

Huzarensalade € 9,75

Huis gemaakte salade op klassieke wijze geserveerd met rijkelijk garnituur.

Russische salade € 10,50

Klassieke huzarensalade met een gekookt ei en diverse soorten vis.

Proeverij van voorgerechten vanaf 2 pers. p.p. € 15.75

Een plank van een meter met diverse soorten voorgerechten om samen te delen.

Dinerkaart



SOEPEN

Tomatensoep € 5,75

Geserveerd met huisgemaakte gehaktballetjes en een wolkje room.

Champignonsoep (Vegetarisch) € 5,75

Een romige soep van verse champignons en afgemaakt met een wolkje room.

Franse uiensoep op klassieke wijze € 6,25

Geserveerd met een gegratineerde kaas crouton.

Heldere groentesoep € 5,50

Met vermicelli en huisgemaakte gehaktballetjes.

Romige mosterdsoep € 6,75

Met een garnituur van gerookte paling.

Proeverij van soepjes € 8.50

3 soorten soepjes bestaande uit: Mosterdsoep, Tomatensoep & uiensoep

WARME VOORGERECHTEN

Gamba's uit de oven € 13,50

Gamba's omwikkeld met rookspek op een bedje van groenten, gegratineerd met oude kaas en afgemaakt met een hollandaisesaus.

Oosters Duo € 11.50

Tippan ossenhaas en een mini loempia van kip, geserveerd met noedels.

Goudreinet favoriet € 10,75

Drie favorieten op een bord: carpaccio, gevulde champignonkopjes en een kopje tomatensoep.

Champignons Dordogne (Vegetarisch) € 11.95

Champignons gebakken in bierbeslag, geserveerd met een romige knoflooksaus..

Pasteitje gevuld met wildragout € 10,75

HOOFDGERECHTEN VLEES

Wiener schnitzel	€ 16.75
Wienerschnitzel met saus naar keuze.	€ 19.50
U heeft de keuze uit: Champignonroomsaus - pepersaus - stroganoffsaus - satésaus – kerriesaus - bearnaisesaus	
Schnitzel du maître	€ 18,75
Geserveerd met een plakje ham, ananas, timbaaltje rijst afgemaakt met een romige kerrie saus.	
Schnitzel Goudreinet	€ 19,75
Geserveerd met gebakken champignons, ui, paprika en spekreepjes gegratineerd met kaas. Afgemaakt met een Bourgondische saus.	
Kip Cordon bleu	€ 18,50
Varkenshaas roomsaus	€ 19,75
Gevulde varkenshaas	€ 23,75
Een varkenshaas gevuld met boerenham, gesmolten brie en overgoten met een romige mosterdsaus.	
Biefstuk van de haas met jus	€ 23,75
Tournedos stroganoff	€ 24,75
Wiener rostbraten	€ 25,75
Getrancheerde ossenhaas overgoten met een stroganoff saus en afgemaakt met gefrituurde uienringen.	
Kip Venetië	€ 19.75
Kip belegd met parmaham, basilicum, pommodoritomaat, gegratineerd met mozzarella en geserveerd met een romige knoflooksaus.	
Stoofvlees op grootmoeders wijze	€ 17.75
Gebakken lever	€ 18,50
Van het rund met gebakken ui & spek.	

HOOFDGERECHTEN VLEES

- Wild duo** € 24.75
Bestaande uit: hertenbiefstukje en een wildragout.
Geserveerd met een rode wijn saus.
- T-Bone steak** € 26,75
Geserveerd met bearnaisesaus, kruidenboter en een gepofte aardappel.
- Saté Ossenhaas XL** € 22.50
Een spies van ossenhaas, geserveerd met satésaus, pittige boontjes, kroepoek en gedroogde ui.
- Trio van vlees** € 24.50
Varkenshaas, ossenhaas en kalfsbiefstuk. Geserveerd met stroganoffsaus.
- Spare - Ribs** € 19.75
Huis gemarineerde spareribs, geserveerd met salade, friet, knoflooksaus & cocktailsaus.

HOOFDGERECHTEN VIS

- Zalmfilet met een kruidenkorst** € 19,75
Geserveerd met hollandaisesaus.
- Kabeljauw** € 21.50
Met een dakje van grove mosterd en zongedroogde tomaat
Geserveerd met Romige mosterd saus.
- Gebakken zeetong (Picasso meerprijs € 3.50)** € 39,50
Een zeetong op klassieke wijze gebakken in de roomboter
- Gamba´s & Pasta** € 21,50
Romige pasta met een vleugje knoflook en gamba´s

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappels,
2 soorten groenten en salade. Tenzij anders staat omschreven.

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

€ 15.50

Salade Romige Bospaddenstoelen

Een frisse salade geserveerd met romige bospaddenstoelen.

Geitenkaas soufflé

Geitenkaas in een jasje van panko, geserveerd met zoete aardappelpuree en rode bietjes.

Romige Pasta

Romige pasta met een vleugje knoflook.

EXTRA GARNITUREN EN SAUZEN

Mayonaise	€ 1,60
Ketchup	€ 1,60
Curry	€ 1,60
Portie champignons	€ 4.50
Gebakken uien	€ 2,00
Bonne femme	€ 7.50
Gebakken spekjes	€ 3,50
Saté saus, pepersaus, stroganoffsaus, roomsaus of kerrie saus Bearnaisesaus, romige knoflooksaus, cocktailsaus, knoflooksaus.	€ 2.95
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,75

Dinerkaart



DESSERT COUPES

€ 6.75

IJSCOUPE

Al onze coupes worden geserveerd met huis gedraaid slagroomijs en slagroom. U heeft de keuze uit:

- Sorbet
- Bananen Royal
- Dame blanche
- Advocaat
- Warme kersen
- Stroopwafel
- Advocaat & warme chocoladesaus
- Brownie

DESSERT SPECIALITEITEN

€ 8.50

Meringue

Meringue van citroen/limoen geserveerd met rode bosvruchten, slagroom en kwark limoenijs.

Crème brûlée van vanille

Geserveerd met vanille roomijs en slagroom.

Crêpe Nutella

Een crêpe gevuld met nutella en geserveerd met slagroom en ijs van oreo.

SPECIAL COFFEES

€ 6.50

Irish coffee

French coffee

Italian coffee

Brazilian coffee