

Drie gangen menu vanaf € 39,80

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

***Aspergesoep (ook veganistisch te bestellen)

Verfijnd met room, bieslookolie en stukjes asperges

*Carpaccio van het Argentijnse rund met Parmigiano Reggiano

Wordt geserveerd met een knapperig toastje, olijven tapenade en een licht pittige mosterd- dressing, een super trendy doch heerlijk gerecht in een originele uitvoering.

*Groene asperges

Met "Naegelholt" (gedroogde ham van het rund), het wordt geserveerd met crème van roomkaas, en gekaramelliseerde walnoten.

*Warm boerenpasteitje

Bladerdeeg met een ragout van beenham, champignons en bosuitjes, oer degelijk maar o zo lekker in deze tijd.

*Envelopje met spinazie en Brie

Warm uit de oven op een matrasje ofwel een bedje van salade, met een verrassende balsamico dressing en geroosterde noten.

*Geitenkaas

Uit de oven met gebakken appeltjes en vossenbessensaus geserveerd.

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering) (suppl. € 1,50)

Rosé gebraden kalfsvlees, dun gesneden en gevuld met tonijn-salade, opgerold en geserveerd met een groene kruidendressing, kappertjes en geplukte sla.

*Vispalet (suppl. € 2,90)

Met gerookte zalm, zalmtartaar, gamba's, een crème van gestoomde makreel en gegrilde mul filet, geserveerd met een wakame venkelsalade.

*Gamba's "van hun jasje ontdaan" (suppl. € 2,70)

Met een verslavende whisky- cocktailsaus.

*Asperge- ei salade (ook vegetarisch te bestellen).

Wordt geserveerd met Strohtman's boerenham (uit eigen drogerij).

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 7,50 Voorgerechten apart € 11,00

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 24,95

Nagerechten apart te bestellen € 9,00

Extra te bestellen: vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,20

De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.

* Ook als hoofdgerecht te bestellen.

** Ook als kleiner portie te bestellen (-/- € 1,50).

*** Vraag ook naar andere veganistische opties.

HOOFDGERECHTEN

**Stoofpotje

Van licht pikant rundvlees, een verrassend recept van mijn vriend Rafaël, uit de Catalaanse keuken.

**Runder biefstuk uit Uruquay

Van crisisbestendige kwaliteit met saus naar keuze: Gorgonzola -, Peper -, rode wijnsaus of champignon- roomsaus.

Ossenhaas (suppl. € 7,50)

Gebakken in een pannetje met champignons, sjalotjes en knoflook, voor de finishing touch nog een beetje Rode wijnsaus.

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

Zó lekker dat we er eigenlijk geen woord meer over willen zeggen.

**Lamsfilet (suppl. € 3,65)

Met groene asperges en een tijm- honingjus, geserveerd met een gegrilde nieuwe aardappel.

**Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook bestellen met een topping van witte asperges en Hollandaisesaus, gratineerd met jonge kaas.

Scholfilet met asperges

Dit witte goud wordt met de gerookte zalm opgerold in de scholfilet, dan bedekt met een laagje mozzarella en in de oven gratineerd.

**Zalmfilet

Gebakken in één van onze ovens en opgediend met een crème fraiche- pepersaus.

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

Gevuld met gestoofde groenten, geroosterde noten en Brie, geserveerd met een halfzoete bosbessensaus.

**Vegetarisch aspergegerecht

De witte asperges worden met ei verpakt in een flensje en geserveerd met Hollandaisesaus.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken aardappeltjes en salade.

Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten, in overleg met de chef kunnen wij hier rekening mee houden. Vraag de bediening om informatie.



Drankenkaart

NAGERECHTEN

Dame Blanche, de echte

Korte omschrijving: Bourbon vanille-ijs, warme Belgische chocoladesaus naar Barry Callebaut met slagroom en een koekje.

Karamelbokaal

Vanille ijs, overgoten met een, door onze ijverige leerling gemaakte, karamelsaus, bestrooid (ook door hem) met noga.

Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacao poeder.

Coupe aardbeien

Met aardbeensorbetijs, verse aardbeien en aardbeiensaus.

Yoghurtmousse

Grieks, met geroosterde walnoten en hazelnoten, overgoten met honingsaus.

Monchoutaart

Een bodempje Bastogne koek, monchou en daarop kersen, dat zo eenvoudig zo lekker kan zijn.

Hümmelinger boeren appeltaart

Volgens een oud, goed bewaakt familie recept, onder andere 2 1/2 uur in de oven gebakken; met amandel – kaneel ijs en een advocaat roomsausje geserveerd.

Cheesecake

Met frambozen en boterkoekboterkoek en witte chocolade.

Aardbeienstracciatella

Verse aardbeien, mascarpone en Griekse yoghurt, tussen pure chocoladeblaadjes geserveerd.

Grand dessert (suppl. € 4,50)

Een combinatie van verschillende nagerechtjes.

BERGERRIE MAALTIJDBURGERS € 19,50

Homemade + 200 gram, onze burgers worden geserveerd met rösti-frietjes.

Beefburger van rundvlees

Met tomaat, augurk, gebakken ui en homemade bbq saus.

Lamsburger

Met gegrilde paprika, gebakken uitjes en jong beleg kaas.

Kipfiletburger

Gebakken met tortillachips en avocado gratineerd met kaas en geserveerd met een pittige rimboesaus.

Berlijnse dubbel burger

half om half gehakt aangemaakt met kerrie en sjalotjes, deze burgers krijgt u met kerriesaus.

Vegetarische burger (ook veganistisch te bestellen)

Van oesterzwammen, shiitake, champignons, rode uien en geroosterde zwarte komijn, gratineerd met gebakken champignons, uien en Italiaanse truffelkaas of met veganistische kaas.

Extra Toppings (€ 1,00)

-Truffelmayonaise

-Jong beleg kaas

-Truffelkaas

-oude kaas