

# Drie gangen menu vanaf € 39,80

## VOORGERECHTEN

### \*\*\*Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

### \*\*\*Uiensoep

met stokbrood en kaas.

### \*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.

### \*Kip-selderijalsalade

Met appel, mandarijn, bleekselderij en gepocheerde kipfilet.

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)

Op een saus van Duitse heidehoning, Franse tijm, Spaanse knoflook en Italiaanse rode ridders.

### \*\*Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook bestellen met met gebakken ui en Brie.

### Scholfilet

Gebakken in een jasje van gerookte zalm, ei en kaas.

### \*\*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 groene 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 cacaopoeder.

### Coupe aardbeien

Met aardbeisorbetijs, 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 boterkoek 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 beleggen kaas.

### Kipfiletburger

Gebakken met tortillachips en avocado gegratineerd 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, gegratineerd met gebakken champignons, uien en Italiaanse truffelkaas of met veganistische kaas.

### Extra Toppings (€ 1,00)

-Truffelmayonaise

-Truffelkaas

-Jong beleggen kaas

-oude kaas