

# Drie gangen menu vanaf € 37,90

## VOORGERECHTEN

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

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

### \*\*\*Uiensoep

Gegratineerd 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.

### \*Vitello Tonato (de moderne uitvoering) (suppl. € 1,25)

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

### \*Warm boerenpasteitje

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

### \*Ganzenborst (de wilde soort)

.gemarineerd, gerookt ,gepekeld , in reepjes gesneden en gebakken met paddenstoelen.

### \*Rose gebraden hert (suppl. € 2,00)

Met stoofpeer en Preiselbeeren.

### 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.

### \*Een buideltje van gerookte zalm (suppl. € 1,25)

Met een vulling van zalmtartaar verrijkt met crème fraiche, bosuitjes, mierikswortel en dillesaus, op een wakame- venkelsalade.

### \*Gamba's "van hun jasje ontdaan" (suppl. € 2,00)

Met een verslavende whisky- cocktailsaus.

### Extra te bestellen:

vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,00

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 6,95 Voorgerechten apart € 9,95

Supplementen berekenen wij extra.

\* Ook als hoofdgerecht te bestellen.

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

\*\*\* Vraag ook naar andere veganistische opties.

### Supplementen berekenen wij extra.

**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.**

## HOOFDGERECHTEN

### \*\*Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook met een topping van tomaat, gebakken ui en belegen kaas bestellen.

### \*\*Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

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

### \*\*Wildzwijn (suppl. € 2,75)

Deze echte scharrelaar stoven wij met rode ui, rode wijn, een geheime kruidenmelange en blauwe bessen, gegarneerd met pure chocola en vossenbessen..

### Hertenbiefstuk (suppl. € 6,95)

Geserveerd op een roulade van hert met een vulling van perzik, paddenstoelen en cranberries.

### \*\*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. € 6,95)

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

### \*\*Zalmfilet

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

### \*\*Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken en geserveerd met een groenten- rijststoof.

### \*\*\*Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

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

### \*\*\*Tagliatelle

met hertenragout, funghi porcino en de originele pecorino-truffelkaas.

U kunt deze tagliatelle natuurlijk ook vegetarisch bestellen met een ragout van bospaddenstoelen, bosuitjes en pecorino-truffelkaas

**Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken aardappeltjes en salade.  
Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 23,90**

## 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.

### Notentaartje

Kort maar krachtig: noten, rozijnen, karamel en kruimeldeeg, dit heerlijk wordt geserveerd met een bolletje notenijs.

### Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacaopoeder.

### Yoghurtmousse

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

### Rotolone goloso

biscuitdeeg gevuld met chocolade, banaan en framboos, geserveerd met stracciatella ijs.

### Witte chocolade- pistachemousse

Met een kletskep geserveerd.

### Kaasplankje (suppl. € 3,50)

Vier binnen- en buitenlandse kazen vergezeld door Italiaanse uien- marmelade en ingelegde vijgen.

### 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.

### Monchoutaart

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

Mochten bovenstaande desserts teveel worden dan kunt u altijd hiervoor in de plaats een lekker kopje koffie, espresso, cappuccino of koffie verkeerd nemen, kopje thee kan natuurlijk ook; eventueel geserveerd met een likeurtje of natuurlijk een special coffee

Nagerechten apart te bestellen

€ 8,95

## BERGERRIE MAALTIJDBURGERS € 18,60

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 belegen 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 belegen kaas

Oude kaas