

Diner

Voorgerechten

Broodplankje (2pers.) Met diverse smeersels	€ 9,75	Bonbon van zalm Met Hollandse garnalen & dillemayo	€ 12,00
Trio Drents weiderund Tartaar, bitterbal & gerookte ribeye	€ 12,50	Tataki van tonijn Met zoetzure groentes & soja gel	€ 11,75
Gebakken paddenstoelen Met knoflook & groene kruiden	€ 10,00	Groente tuintje Met diverse bereidingen van groentes	€ 10,75

Foodsharing

Een proeverij van verschillende voorgerechten voor twee personen
€ 19,50

Soepen

Mosterdsoep met droge worst	€ 5,25
Tomatensoep met rundvlees	€ 5,25
Seizoensoep wisselende soep	€ 5,50

Maaltijdsalades

(Alle salades worden geserveerd met brood, boter, kaas, rauwkost, ei, rode ui en zaden & pitten)

Caesar Kip, spek & caesardressing	€ 15,25	Geitenkaas Framboosdressing & walnoten	€ 15,75
Carpaccio Truffelmayo, & zongedroogde tomaat	€ 15,75	Surf & turf Biefstuk & tonijn op oosterse wijze	€ 17,50
Steak Gegrild van de Green Egg	€ 17,50	Zalm Kerriemayo & kappertjes	€ 16,50

Foodsharingmenu (vanaf 2pers)

Een seizoensgebonden, culinair menu van de chef met keuze uit; vis, vlees, vegetarisch of combi.
2 gangen á € 29,50 p.p.
3 gangen á € 35,00 p.p.

Carpaccio van rund

met truffel mayonaise, oude kaas, zongedroogde tomaat, salade en zaden & pitten
Medium á 80 gr. € 11,00
Large á 160 gr. € 19,50
Extra large á 240 gr. € 27,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Heeft u een allergie? Meld het ons.

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

Vlees

Mixed grill Kip, rund & varken van de Green Egg	€ 20,50	Spareribs uit de oven Keuze uit zoet of pikant	€ 22,50
Entrecote (240gr.) Van de Green Egg met aioli & kruidenboter	€ 23,50	Trio van saté Kip, rund & varken met pindasaus, kroepoek, seroendeng & atjar	€ 20,50
Varkenshaas Gebakken met gorgonzolasaus	€ 21,50	Surf & turf Ossenhaas & tonijn op oosterse wijze	€ 22,50
Kalfslever Met gembersaus	€ 22,75	Chateaubriand (400gr) Voor 2 pers. met stroganoff & pepersaus	€ 52,50

Vis

Hele vis Geheel op de Green egg gegrild	€ 23,75	Trio van vis Twee bereidingen, drie soorten saus	€ 22,00
Zalmfilet Gegrild/gebakken met kreeftensaus	€ 21,50	Roodbaarsfilet Met venkel, pasta & groentekorst	€ 21,50

Vegetarisch

Risotto met rode biet En geitenkaas kroketjes	€ 19,50	Truffelpasta Met paddenstoelen & oude kaas	€ 19,50
Pompoen Met concassée van pompoen, tijm, gember & kaas	€ 19,50	Knolselderij Met hazelnoot & roquefort	€ 19,50

Nagerechten

Steak Met chocolade, groentes & bataat	€ 8,25	Ananas kokos Met gemarineerde ananas & kokos	€ 7,75
Cheesecake Met vanille & vanille-roomijs	€ 7,50	Trifle Hangop, roodfruit & chococrumble	€ 7,50
Crème brulee Met salted karamel roomijs	€ 7,50	Herfstbeleving Met brownie & hazelnootparfait	€ 7,50
Vruchtensorbet Drie soorten ijs, vers fruit & saus	€ 6,50	Dame blanche Vanilleroomijs met warme chocoladesaus	€ 6,50

Granddessert

Een proeverij van verschillende nagerechten & bijpassend garnituur
Vanaf 2 personen

€ 9,95 p.p.

Degustation

Koffie of thee met een "koekje" likeurtje
&
diverse zoetigheden

€ 9,50