


VOORGERECHTEN



SOEPEN

- Drentse Mosterdsoup (ook vegetarisch)  7
met Drentse droge worst en bosui
- Soep van de dag 7

KOUD

- Broodplankje  7
boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade
- Bieten carpaccio  11
dun gesneden rode bieten met mozzarella, perzik, walnoten, pijnboompitten en basilicum
- Bruschetta (ook vegetarisch)  12
geitenkaas met peer, tomaat-basilicum, rauwe ham met perzik en zalm met avocado
- Carpaccio 13
rundercarpaccio, truffelcrème, cherytomaatjes, parmezaanse kaas en pijnboompitten

W A R M

- Champignons**  8
in bierbeslag, met tartaarsaus en salade
- Nacho's** (ook vegetarisch)  8
*met huisgemaakte pulled pork en een salsa van
tomaat, crème fraîche, cheddar en jalepeños*
- Buikspek bun** 9
*gestoomd broodje met buikspek, koriander,
salade en hoisinsaus*
- Gamba's** 13
gebakken in chili-knoflookmarinade met salade

H O O F D G E R E C H T E N

Runderburger (ook vegetarisch) 	19
<i>met kaas, bacon, rode ui, sla en huisgemaakte saus</i>	
Surinaamse kipsaté	20
<i>kippendij met satésaus, gefrituurde uitjes en cassave</i>	
Varkenshaas	21
<i>met champignon-, cognac- of pepersaus</i>	
Boerenschnitzel	22
<i>met gebakken ui, champignons, paprika en spek</i>	
Beef teriyaki	23
<i>gebakken ossenhaaspuntjes met huisgemaakte teriyaki</i>	
Kogelbiefstuk	26
<i>met champignon-, cognac- of pepersaus</i>	
Quiche 	20
<i>gevuld met tomaat, feta en spinazie</i>	
Zalm	23
<i>uit de oven met kruidencrèmesaus</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur en salade. Vraag onze medewerkers bij vragen over allergenen.

N A G E R E C H T E N

Sorbet	8
<i>drie bollen sorbetijs met vers fruit en slagroom</i>	
Vanille coupe	6
<i>twee bollen vanilleroomijs met slagroom</i>	
Advocaatje	7
<i>twee bollen vanilleroomijs met advocaat en slagroom</i>	
Dame blanche	7
<i>twee bollen vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom</i>	
Kinderijsje	6
<i>twee bollen vanilleroomijs met slagroom en spikkels</i>	