



# Menukaart

2019 - 2020

EET. DRINK. RUST.




Met liefde bereid

## Voorgerechten

Carpaccio van gerookte diamanthaas met Manchegokaas	11.5
Duo van Wild met een knoflook/portsiroop	14
Salade met warm gerookte zalm en een agave/rozemarijn dressing	11.5
Loempia met gerookte makreel en een ratatouille met een balsamico dressing	12
 Salade van paddenstoelen en blue de Wolvega kaas	11
 Bonbon van gegrilde aubergine, zongedroogde tomaat, roomkaas, olijven, champignons en riperkritekaas	11

## Soepen

Krachtige uiensoep met een crostini van oude kaas	7.5
 Pompoensoep met blue de Wolvega kaas	7.5
Broodplankje met smeersels	7

 *Met liefde bereid kost wat extra tijd!*

 *Vegetarische gerechten*

## Hoofdgerechten

Niet van de kaart af te krijgen: Spareribs van de Pitmeister	21
Kalfssukade met een zuurkoolstampotje	23
Runderrib-eye van de grill met spekjes en een rode wijn saus	28
Gebakken eendenborst met een bosbessenjus	23
Dagverse vis	21
Vleesspecial	22
 Gevulde portobello met een groentenrisotto	20
 Hartige taart van groenten van het seizoen	19
3- gangen Proeverijmenu , eigen keuze hoofdgerecht	39
4- gangen Proeverijmenu , eigen keuze hoofdgerecht	44
3-gangen wijnarrangement	15
4-gangen wijnarrangement	19

## Desserts

Kaneelbavarois met rum-rozijnenroomijs	8
Wentelteefje van fries suikerbrood met drabbelkoekparfait	10
Bosvruchtensoepje met yoghurtijs	8
Chocoladetrio	9
Dessertproeverij	12
Dessertwijn	6

