

MENU A

€ 27,0

VOORGERECHTEN

VORSPEISEN

Tomatensoep met balletjes

Tomatensuppe mit Fleischklösschen

Mosterdsoep met uitgebakken

spekjes

Senfsuppe mit gebackenes Speck

HOOFDGERECHTEN

HAUPTGERICHTE

**Boerenschnitzel ruim belegd met gebakken
groenten en spek**

Bauernschnitzel mit gebackenes
Gemüse und Speck

**Kipspiesjes geserveerd met
wokgroenten en teriyakisaus**

Hühnerspiesse serviert mit Wokgemüse und
eine Teriyaki-Sosse

**Saté van de haas met pindasaus
en kroepoek**

Schweinefleischspieß spitzen serviert mit
Erdnüss-Sosse und Kroepoek

**Fusilli (pasta) met pestoroom, paddenstoelen
en tomaatjes**

Fusilli (Pasta) mit Pesto-Creme, Pilzen und
Tomaten

NAGERECHTEN

NACHSPEISEN

**Vanille softijs met warme
kersen en slagroom**

Vanille Softeis mit heissen
Kirschen und Schlagsahne

**Softijs met advocaat,
boerenjongens en slagroom**

Softeis mit Eierlikör,
Rosinen und Schlagsahne

Dame blanche

Coupe Dänemark

MENU B

€ 32,5

VOORGERECHTEN

VORSPEISEN

Tomatensoep met balletjes
Tomatensuppe mit Fleischklösschen

Carpaccio van de ossenhaas met een truffel crème
Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Trüffelcreme-Soße

Champignons in bierbeslag met een knoflooksaus
Pilze im Bierteig mit einer Knoblauch-Soße

HOOFDGERECHTEN

HAUBTGERICHTE

Gebakken zalm overgoten met een mosterdsaus
Gebackene Lachs serviert mit einer Senf-Soße

Vispapillot van gestoomde zalm, witvis en groenten
Fisch en Papillote aus gedämpftem Lachs, Weissfisch und Gemüse

Kipspiesjes geserveerd met wokgroenten en teriyakisau
Hühnerspiesse serviert mit Wokgemüse und eine Teriyaki-Sosse

Supermalse spareribs geserveerd met knoflooksaus
Super zarte Spareribs, serviert mit Knoblauch-Sosse

Saté van de haas met pindasau en kroepoek
Schweinefleischspieß serviert mit Erdnüss-Sosse und Kroepoek

NAGERECHTEN

NACHSPEISEN

Crème brûlée

Crème Brûlée

Huisgemaakte chocolade

mousse

Schokoladenmousse

Verse aardbeien met softijs en slagroom (seizoen)

Frissche Eerdbeeren mit
Softeis und Schlagsahne

*Deze gerechten worden geserveerd met softijs
en slagroom*

*Diese gerichte werden serviert mit Softeis und
Schlagsahne*

MENU C

€ 37,0

VOORGERECHTEN

VORSPEISEN

Bonbon van gerookte zalm gevuld met een garnalen cocktail

Lachs Bonbon gefüllt mit einem Krabbencocktail

Champignons in bierbeslag met een knoflooksaus

Pilze im Bierteig mit einer Knoblauch-Soße

Carpaccio van de ossenhaas met een truffel crème

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Trüffelcreme-Soße

HOOFDGERECHTEN

HAUPTGERICHTE

Gebakken zalm overgoten met een mosterdsaus

Gebackene Lachs serviert mit einer Senf-Soße

Tournedos steak met een saus van truffels en bospaddenstoelen

Steak Tournedos mit einer Trüffel-Sosse und Waldpilze

Vispapillot van gestoomde zalm, witvis en groenten

Fisch en Papillote aus gedämpftem Lachs, Weissfisch und Gemüse

T-bone steak (550 gram) geserveerd met kruidenboter

T-Bone-Steak (550 g) serviert mit Kräuterbutter

Kipspiesjes geserveerd met wokgroenten en teriyakisous

Hühnerspiesse serviert mit Wokgemüse und eine Teriyaki-Sosse

NAGERECHTEN

NACHSPEISEN

**Tiramisu met een saus
van karamel**

Tiramisu met eine
Karamell-Sosse

**Cheesecake van aardbeien
en witte chocolade**

Käsekuchen von Erdberen und
weisse Schokolade

**Verse aardbeien met softijs
en slagroom (seizoen)**

Frissche Eerdbeeren mit
Softeis und Schlagsahne

**Softijs met gesuikerde noten en
karamelsaus**

Softeis mit gezuckerte Nüsse und Karamell-
Soße

*Deze gerechten worden geserveerd met softijs
en slagroom*

*Diese gerichte werden serviert mit Softeis und
Schlagsahne*