

Menu

3-gangen Menu €39,50

Voorgerechten € 9,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

Gamba's uit de Oven;

Gepelde Gamba's in een Knoflook Kruidenolie uit de oven

Runder Carpaccio;

met Rucola melange, Walnootjes, Parmezaanse kaas & Truffelmayonaise

Gerookte Zalmfilet;

Gerookte Zalmfilet met Rucola, Kappertjes, Parmezaanse kaas, geroosterde pitten & een Mosterd-dille dressing

Huisgemaakte Tomatensoep;

Huisgemaakte Romige Tomatensoep met Basilicum & Knoflook croutons

Kaas-Rucola Krokettjes;

3 Krokettjes op een bedje van Salade met Truffelmayonaise

Nagerechten € 8,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

Sinaasappel-Yoghurt Parfait;

Ijstaartje van Sinaasappel & Yoghurt met een Sinaasappelsaus

Chocolade Kogel;

Knapperige chocolade ball gevuld met onze Huisgemaakte Chocolademousse, met Witte chocoladesaus & Karamelparels

Lemon Curd;

Huisgemaakt Taartje gevuld met Lemon curd afgebrand met Meringue schuim & een Frambozensaus

Koffie Speciaal;

Koffie of Thee geserveerd met 2 Likeurtjes & een Citroen-Bosbessen Cheesecake

Reypenaer Kaasplankje;

De heerlijkste kazen voor u samengesteld, Geserveerd met Toast, Walnoten & Rozijnen

Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

Hoofdgerechten € 21,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over



Steak Caprese;

Gegrilde Angus steak met Tomaat, Mozzarella & Pesto op een bedje van Frisse Salade met Balsamico crème

Huisgemarineerde Spareribs;

onze befaamde huisgemarineerde Spareribs geserveerd met 2 sausjes & een Frisse Salade

Varkens Rib Roast;

Gegrilde Rib roast met Amerikaanse knoflooksaus, Griekse salade & Parmezaan frieten

Kip Tandoori;

Gemarineerde Kipspiesjes met een Gerilde Groente-salsa & Naanbrood

Chicken Tenders;

Krokante Kipstukjes met Honingmosterdsaus, BBQ saus & een frisse Coleslaw



Risotto;

Risotto met Spinazie & een gepocheerde Zalmfilet

Curry Gamba's;

Gepelde Gamba's in een Thaise Gele Curry-kokossaus, met een frisse salade van Tomaat, Komkommer & Koriander

Sliptong;

2 gebakken Sliptongen geserveerd met een Ravigotesaus

Gebakken Kabeljauw;

Gebakken Kabeljauwfilet met Tomatensalsa & Pesto



Gevulde Biet Gnocchi;

Gnocchi op kleur gebracht door Bieten gevuld met Geitenkaas, geserveerd met Rucola, Pompoenpitten & Balsamico

Vegan Flammkuchen;

een bodem van Dun Brooddeeg belegd met Rode ui, Vegan fraiche & plantaardige Spekreepjes met Rucola, Tomaat & Walnoten

Cannelloni;

Pasta gevuld met Ricotta & Spinazie overgoten met een Tomaten-Mascarpone saus

Menu

3-course Menu €39,50

Appetizers € 9,50

Weekly special;

Our staff will be happy to inform you

Gambas from the Oven;

Peeled prawns in a Garlic herb oil
out of the oven

Beef Carpaccio;

with Rucola melange, Walnuts,
Parmesan cheese & Truffle mayonnaise

Smoked Salmon fillet;

Smoked Salmon fillet with Arugula, Capers,
Parmesan cheese, roasted seeds
& a Mustard-dill dressing

Homemade Tomato Soup;

Homemade Creamy Tomato soup with Basil
& Garlic croutons

Cheese-Arugula Croquettes;

3 Croquettes on a bed of Salad
with Truffle mayonnaise

Desserts € 8,50

Weekly special;

Our staff will be happy to inform you

Orange-Yogurt Parfait;

Ice cream cake of Orange & Yoghurt
with an Orange sauce

Chocolate Ball;

Crunchy chocolate ball filled with
our Homemade chocolate Mousse,
with White Chocolate Sauce & Caramel Pearls

Lemon Curd;

Homemade Cake filled with Lemon curd
finished with Meringue foam
& a Raspberry sauce

Coffee Special;

Coffee or Tea served with 2 Liqueurs
& a Lemon Blueberry Cheesecake

Reypenaer Cheese Platter;

The most delicious cheeses put together
for you, served with Toast, Walnuts & Raisins

Kidsmenu

3-course Menu €22,50

Main course € 21,50

Weekly special;

Our staff will be happy to inform you



Steak Caprese;

Grilled Angus steak with Tomato,
Mozzarella & Pesto
on a bed of Fresh Salad with Balsamic Cream

Home Marinated Spareribs;

our famous home-marinated Spareribs
served with 2 sauces & a Fresh Salad

Pork Rib Roast;

Grilled Rib roast with American garlic sauce,
Greek salad & Parmesan fries

Chicken Tandoori;

Marinated Chicken skewers with a
Grilled Vegetable-salsa & Naan bread

Chicken Tenders;

Crispy Chicken pieces with Honey Mustard
Sauce, BBQ sauce & a fresh Coleslaw



Risotto;

Risotto with Spinach & a poached Salmon fillet

Curry Gambas;

Peeled Prawns in a
Thai Yellow Curry-Coconut sauce,
with a fresh salad of
Tomato, Cucumber & Coriander

Small Sole Fish;

2 fried soles served with
a Ravigote sauce

Baked Cod;

Baked cod fillet with Tomato Salsa & Pesto



Stuffed Beet Gnocchi;

Gnocchi colored by Beets
filled with Goat cheese, served with
Arugula, Pumpkin Seeds & Balsamic

Vegan Flammkuchen;

a bottom of Thin Bread Dough covered with
Red onion, Vegan fraiche
& vegetable Bacon strips
with Rucola, Tomato & Walnuts

Cannelloni;

Pasta filled with Ricotta & Spinach
topped with a Tomato-Mascarpone sauce