

DINER 17.00-21.00

Kruidenbrood 7.50
aïoli | borrelboter

Flatbread vegan 12.50
vegan tzatziki | dille | olijfolie

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 14.50
pompoen | salie | walnoten | geitenkaas

Gebrande zalm 15.50
sojasaus | limoengel | radijs | sinaasappelpartjes
komkommer | cherrytomaten

Hartige taart vegetarisch 14.50
pompoen | salie | walnoten | geitenkaas

Bietencarpaccio vegan 13.50
walnoten | tuinkers | vegan feta | sinaasappel
witlof | sinaasappelvinaigrette

Tonijn tataki 16.50
sesam | ponzu dressing | wakame | bosui
togarashimayonaise

Beef tataki 16.50
sesam | ponzu dressing | wakame | bosui
togarashimayonaise

Tonijn & beef tataki 2 personen 30.00
sesam | ponzu dressing | wakame | bosui
togarashimayonaise

Proeverij van voorgerechten 2 personen 32.50
gebrande zalm | bietencarpaccio | tonijn tataki
beef tataki

SOEPEN

Pompoensoep vegan 9.50
pompoenpitten | chili olie | bieslook

Wisselende soep 9.50
vraag een medewerker

Brood voor bij de soep 2.50
roomboter

HOOFDGERECHTEN

Marokkaanse tajine vegan 25.50
abrikoos | bospeen | olijven | zoete aardappel
venkel | pompoen

Eendenborstfilet 28,50
portjus | pastinaak | paddenstoelen
bimi | cherrytomaten

Pompoenrisotto vegetarisch 24.50
doperwt | cherrytomaten | witlof | blauwe kaas
pompoenpitten | kruidenolie

Heilbotfilet 28.50
garnalenfarce | bimi | paddenstoelen | cherrytomaten
saffraansaus

Zwaardvisfilet 28,50
sauce vierge | polenta | wortel | bimi | venkel

STEAKS

geserveerd met jus de veau | kruidenboter
spruiten | paddenstoelen | wortel | cherrytomaten

Côte de boeuf (2 personen) 800 gram 74.50
Afkomstig uit de voorste ribben van het rund met een
kort bot eraan, bekend om zijn malsheid & vetmarmering.

Hertenbiefstuk 200 gram 29,50
Zeer mals en mager stuk, gesneden uit de lende.

Ribeye 250 gram 29.50
mals stuk rundvlees, afkomstig uit de ribben, extra
smaakvol dankzij de vetmarmering

BURGERS

Klassiek 21.50
Black Angus burger | brioche bol | tomaat
romaine sla | cheddar | bacon | gekarameliseerde ui
burgersaus | FrietHoes friet

French style burger 24.50
Black Angus burger | brioche | tomaat | cornichon | brie
rucola | bacon chutney | gekarameliseerde ui
Friethoes friet

Veggie vegetarisch of vegan 20.50
falafelburger | brioche bol | tomaat | romaine sla
hummus | tzatziki | FrietHoes friet



SATÉS

Kippendij 20.50

atjar | kroepoek | huisgemaakte satésaus

FrietHoes friet

Varkenshaas 21.50

atjar | kroepoek | huisgemaakte satésaus

FrietHoes friet

SALADES

Hummus vegan 16.50

witlof | cherrytomaten | pistachenoten | little gem

vegan yoghurt dressing

Rundercarpaccio 17.50

truffelmayonaise of pesto | pecorino

pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes

sjalot | rucola

Caesar salade 17.50

kippendij | ei | pecorino | cherrytomaten

ansjovis | caesardressing | knoflookcroutons

romaine sla

Zalmrillette 18.50

dille | sjalot | komkommer | radijs | witlof | little gem

BIJGERECHTEN

Gepofte zoete aardappel 7.50

crème fraîche | kruiden

Gebakken bospaddenstoelen 7.50

Bimi uit de oven 7.50

Pecorino

Kleine salade 4.50

huisdressing | cherrytomaten

FrietHoes friet klein of groot 3.50 5.50

mayonaise

NAGERECHTEN

3 bollen ijs 9.50

vanille-ijs | aardbeienijs | chocolade-ijs | slagroom

Banoffee dessert 10.00

gebakken banaan | bananenijs | karamel | popcorn

Honingcake 10.00

pinda cremeux | chocolade | noten | rood fruit

Tiramisucake vegan 10.00

pure chocolade | rood fruit | cacaopoeder

Crème brûlée 10.50

citroengrasroom | witte chocolade | limoengel

rood fruit

Kaasplank 14.50

4 kazen | compote | vijgenbrood | walnoten

Gebak naar keuze 9.50

vanille-ijs | slagroom

Wapenkoffie compleet 11.50

koffie of thee | likeur naar keuze | bonbon

Diverse special coffees 10.00

Irish | Spanish | Italian | French | Kiss of Fire

Bonbon 2.50

Chocolaterie Pierre

KINDERKAART

Tagliatelle vegetarisch 9.50

tomatensaus | pecorino | rucola

Krokante kipstukjes 9.50

FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes

Kroket 9.50

FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes

Groentekroket 9.50

FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes

Heeft u dieetwensen? Laat het ons weten!

