



Soepen

Tomatensoep

6,50

Soep van de dag

Vers gemaakt

6,50



Voorgerechten

Carpaccio van Herten ham

met een compote van vossenbessen

10,-

Geitenkaasje uit de oven

Met rode-, en gele biet en een frambozen dressing

6,50

Voorgerechten/tussengerechten

Gebakken paddenstoelen

met verse tagliatelle en Roquefort

11,-

Gamba gebakken

in een saus van tomaat, knoflook en kruiden

13,-

Hoofdgerechten

Tournedos van Drents weide rund

met een rodewijn saus

28,-

Kalfslever

In een jus met appel, gebakken ui, champignons en spek

22,50

Rib roast van Wroetvarken

Met pepersaus

23,95

Vogelnestje met gegrilde groenten

Roergebakken groenten met noten en fetakaas

Geserveerd in een vogelnestje van aardappel

21,50

Warm gerookte zalm van het huis

Geserveerd met romige kreeftensaus

23,50



Nagerechten

Mango parfait

Huisgemaakte ijstaart
7,25

Kaasplankje

Een selectie van verschillende kaasjes
9,95

Crêpe met warme kersen en vanille ijs

2 dunne flensjes met vanille ijs en warme kersen 7,50



Plate's

Pasta bolognaise

Op Italiaanse wijze bereid

11,-

Ossobuco

*Zacht gegaarde kalfsschenkel met
Italiaanse saus en pasta*

14,50

Patatje Kalenberg

huisgemaakte hamburger met friet, gebakken ei en paddenstoelen

13,50

Spareribs

Ambachtelijk gemarineerde spareribs met friet, salade en diverse sausjes

23,00

Saté van kippendijen

*huis gemarineerd kippendijen met saté
met friet kroepoek en atjar*

17,50