

Voorgerechten:

Rustiek boerenland brood

met tapenade en huisgemaakte aioli 5,00

Vispalletje

met in knoflook gebakken gamba's, gerookte vissoorten en vismousse

11,00

Carpaccio van rund

salade van quinoa, gebrande pijnboompitten, oude kaas en een truffelmayonaise. 10,00

Bieten salade

Dungesneden gele en rode biet met gefrituurde geitenkaasjes 9,00
en frambozendressing

soep van de dag

elke dag vers en huisgemaakt 5,50

Franse Uiensoep

geserveerd met een kaas crouton 6,00

Tussengerechten:

Gebakken Champignons

In een saus van verse knoflook en tuinkruiden 8,00

Gamba's

bereid met knoflook en tomaat op bedje van tagliatelle en gearneerd
met wakame. 12,50

heeft u allergenen meld het ons. Wij houden er graag rekening mee.

Vleesgerechten:

Tournedos van Drents weide rund

een mals stukje ossenhaas, in zachte rode wijnsaus 26,00

Rumpsteak van het lam

met een saus van honing, tijm en een vleugje mint. In de oven gegaard.

24,00

Duo van kalfsvlees

zacht gegaarde kalfssukade en rosé gebakken kalfsoester

met knolselderij, wortel en een kalfsvleesjus 22,00

Visgerechten:

Zalmmoot

huijsgerookte zalm, geserveerd met

limoensaus 21,00

Zeewolf filet

Op een bedje van zeekraal en tomaat korset 22,00

Vegetarisch:

Shakshuka

oosters eenpansgerecht met pittige tomatensaus, groentes en gepocheerde eieren, en geserveerd met brood. 17,00

Rietsnijders mix

een vegetarische mix van Hollandse kriel aardappel, courgette, paprika, tomaat en kruidenkaas. Op smaak gemaakt met een kruiden olie 19,00

Salades:

Gerookte vis

Een groene salade met verschillende gerookte vissoorten en een kappertjes mayonaise 16,00

Carpaccio

met verschillende soorten sla, quinoa pijnboompitten, oude kaas en truffel mayonaise. 16,00

Geitenkaas

een Frisse salade van verschillende sla soorten, met lauw warme geitenkaas. 15,00

alle salades worden geserveerd met brood

kidsmenu:

*Friet met

Frikandel, kroket of vissticks

*kinderijs

menu 9,00

Schotels:

Soep van de dag

verse dag soep 5,50

Spareribs

afgelakt met pikante marinade 21,00

Saté

(van varkenshaas)

op Indische wijze gemanierd 19,00

Pad kra Pao kai

Oosterse hete kip met Thaise Jasmin rijst 17,00

Echte Hollandse snoekbaars

geserveerd met een sausje van verse tuinkruiden 22,00

Alle schotels worden geserveerd met friet en salade.

Behalve de Pad Kra Pao Kai.

Nagerechten:

IjsPalletje

met een soepje van vers fruit en sorbetijs 9,00

Verse Aardbeien

heerlijke verse aardbeien. uit de streek. met vanille ijs en slagroom. 8,00
(seizoens gebonden)

Mokka Cappuccino

overgoten met een huisgemaakt koffiesausje 9,00

Koffie specials:

Irish coffee

Whiskey, koffie en slagroom 8,50

Spanish Coffee

Tia-maria, koffie en slagroom 6,50

Italian Coffee

Amaretto, koffie en slagroom 6,50

French Coffee

Grand Marnier, koffie en slagroom 6,50

Dokkumer Koffie

Beerenburg, koffie en slagroom 6,50

Koffie Cognac

Remy martin V.S.O.P begeleidt met kopje koffie 8,50

