

Dag



Borrel

Brood met groentedip	5	vv
Olijven en nootjes	5	v
Gemarineerde champignons	7,5	vv
Geroosterde groene pepers met zeezout	7	vv
Bitterballen met mosterd	6,5	
Vegan bitterballen met mosterd	7,5	vv
Mini kaassoufflés met chilisaus	6,5	v
Kippenvleugels met chilisaus	8,5	
Spareribs met bbq-saus	8,5	
Kazen met kweepeer en notenbrood	12	v

Lunch (12.00 tot 16.00)

Brood

Grillworst met kaas, augurk en rode ui	8,5	
Rosbief met pepermayonaise	9,5	
Geroosterde uienhummus met kikkererwten	7,5	vv
Oude kaas met mosterdmayonaise en tuinkers	6,5	v
Gerookte zalm met kappertjes en rode ui	9,5	
Eiersalade met kerrie en kruiden	7,5	v

Warm

Soep van de dag	6,5	vv
Gestoofde paprika met ei uit de oven	8,5	v
Tosti ham en/of kaas	6,5	v
Kalfskroketten op brood met mosterd	8,5	
Wentelteeftje met bosbessen en hangop	7,5	v
Burger met spek, cheddar, augurk en friet	12,5	
Friet	4,5	vv
Groene salade	4,5	vv

Salade

Linzensalade met zoete aardappel en spinazie	10	vv
Geroosterde aubergine met granaatappel en limabonen	10	vv

Zoet

Taarten uit de vitrine	--	
------------------------	----	--

v = Vegetarisch vv = Vegan

Avond



Borrel

Brood met groentedip	5	vv
Olijven en nootjes	5	v
Gemarineerde champignons	7,5	vv
Geroosterde groene pepers met zeezout	7	vv
Bitterballen met mosterd	6,5	
Vegan bitterballen met mosterd	7,5	vv
Mini kaassoufflés met chilisaus	6,5	v
Kippenvleugels met chilisaus	8,5	
Spareribs met bbq-saus	8,5	

Diner

Soep van de dag	6,5	vv
Geroosterde prei met cashew crème	8,5	vv
Bloemkool met crème van oude kaas en roggebrood crumble	9,5	v
Gemarineerde zalm met karnemelk en dille-olie	11	
Dungesneden rosbief met radijs en gerookte paprikapoeder	11,5	
Toast met gebakken champignons	9,5	v
Kropsla met Hollandse garnalen en cocktailsaus	12	
Courgette en tomaat met Groninger ricotta uit de oven	9,5	v
Gehaktballetjes met pindasaus en gefrituurde uitjes	9,5	
Kippastei met aardappel	12,5	
Witlof met kaas	10	v
Knolselderij met peer en jus	13	vv
Geroosterde spitskool met bruine boter	11	v
Tarbotine met peterselie en kappertjes	18	
Hollandse biefstuk met jus	19,5	
Runderstoof met zilveruien en champignons	14	
Stamppot met rookworst en jus	13,5	
Friet	4,5	vv
Groene salade	4,5	vv

Zoet

Appel crumble met vanille	6,5	v
Chocolademousse met advocaat	6,5	v
Witte chocolade cheesecake met rood fruit	6,5	
Kazen met kweepeer en notenbrood	12	v

Meer beschikbaar. Vraag het ons

Ons menu is perfect om verschillende gerechten te delen, maar het is ook mogelijk een menu met voor-, hoofd-, nagerecht op te bouwen. Wij helpen graag bij je keuze.

v = Vegetarisch vv = Vegan

Avond



Borrel

Brood met groentedip	5	vv
Olijven en nootjes	5	v
Gemarineerde champignons	7,5	vv
Geroosterde groene pepers met zeezout	7	vv
Bitterballen met mosterd	6,5	
Vegan bitterballen met mosterd	7,5	vv
Mini kaassoufflés met chilisaus	6,5	v
Kippenvleugels met chilisaus	8,5	
Spareribs met bbq-saus	8,5	

Diner

Soep van de dag	6,5	vv
Geroosterde prei met cashew crème	8,5	vv
Bloemkool met crème van oude kaas en roggebrood crumble	9,5	v
Gemarineerde zalm met karnemelk en dille-olie	11	
Dungesneden rosbeef met radijs en gerookte paprikapoeder	11,5	
Toast met gebakken champignons	9,5	v
Kropsla met Hollandse garnalen en cocktailsaus	12	
Courgette en tomaat met Groninger ricotta uit de oven	9,5	v
Gehaktballetjes met pindasaus en gefrituurde uitjes	9,5	
Kippastei met aardappel	12,5	
Witlof met kaas	10	v
Knolselderij met peer en jus	13	vv
Geroosterde spitskool met bruine boter	11	v
Tarbotine met peterselie en kappertjes	18	
Hollandse biefstuk met jus	19,5	
Runderstoof met zilveruien en champignons	14	
Stamppot met rookworst en jus	13,5	
Friet	4,5	vv
Groene salade	4,5	vv

Zoet

Appel crumble met vanille	6,5	v
Chocolademousse met advocaat	6,5	v
Witte chocolade cheesecake met rood fruit	6,5	
Kazen met kweeper en notenbrood	12	v

Meer beschikbaar. Vraag het ons

Ons menu is perfect om verschillende gerechten te delen, maar het is ook mogelijk een menu met voor-, hoofd-, nagerecht op te bouwen. Wij helpen graag bij je keuze.

v = Vegetarisch vv = Vegan

Wanneer mogelijk gebruiken wij fair trade, bio en regionale producten voor onze gerechten