

Voorgerechten

Broodplank met diverse dips, boerenlandbrood, Vikingbrood, focaccia, tomaten tapenade, pesto en kruidenboter	7,75
Rundercarpaccio Met diverse slasoorten, zongedroogde tomaat, oude kaas en pittenmix, afgemaakt met een balsamico dressing	13,50
Charcuterie Gerookte lamsham, Spinata Romana, Coburgerham, Rozemarijnworst, olijven brood en kruidenboter	14,50
Duo van gerookte Noorse zalm en makreel met een limoen-mosterddressing	14,75
Gambas al ajillo Reuzengarnalen uit de oven, heerlijk met knoflook en geserveerd met stokbrood en kruidenboter	13,50
Vegetarische salade Diverse slasoorten met pulled paddenstoelen, tomaat, komkommer, Olijven, granaatappel en een dressing	13,25

Soepen

Almense mosterdsoep, romige mosterdsoep met iets gorgonzola en brood croutons	7,00
Heldere kalfsbouillon, met een julienne van groente	7,00
Soep van het seizoen De bedieningsmedewerker vertelt u graag welke soep er is.	7,00

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met ons eigen molenbrood en gezouten boter.

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Hoofdgerechten

Vis van het moment	23,50
Kalfslever	24,50
Gebakken kalfslever met spek en uien	
Stoofpotje van lamsvlees	23,50
Met Texels bier en gestoofde groente	
Maïskip gevuld met pesto	21,75
Varkenshaas met katenspek en een kruidenjus	24,50
Black Angus biefstuk	26,50
Geserveerd met verse pepersaus	
Canette filet	24,50
Eendenfilet met een heerlijke sinaasappeljus!	
Spies De Hoofdige Boer, met biefstuk, kippendij, lamstrump en rozemarijn-jus	25,50
Kalfsoester	23,50
Met een champignon-roomsaus	
Vegetarisch quiche	21,50
Quiche met asperges, pastinaak, paprika, wat room en aardpeer "topinambur"	
Vegetarisch Vlaams stoofpotje, met groenten, soja, selderij, rozemarijn	22,25
Vegetarisch gevulde paprika, met verschillende groenten en kaas	19,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappelgarnituur. In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Nagerechten

Aardbeienbavarois 8,75
Met een bolletje chocolade roomijs en slagroom

Coupe Noisette 8,50
Vanille- hazelnoot ijs, hazelnootstukjes en slagroom

Coupe Zomerkoninkjes 8,75
Met een roomijs en slagroom

Dame Bleue of Blanche 8,75
Met vanille roomijs, warme bosvruchten en slagroom

Crème brûlée 8,95
Sinaasappel crème brûlée met After Eight – ijs, verrassend lekker!

Smaakvolle kaas 13,75

Kaasplank van 3 “wissel kazen “ Wisselkaas= keuze van de chef
met kletzenbrood en een mango-chutney

De bediening vertelt u graag welke kazen er zijn.

Heerlijk te combineren met een glas Tawny port van het huis Quinta de la Rosa.

Of probeer eens de port-proeverij met 3 verschillende soorten port van dit huis.

Ons ijs komt van IJsboerderij Oans uit Holten, puur eerlijk en heerlijk ijs!

De koffie komt uit Winterswijk; van Koffiebranderij Hesselink. Als dessertkoffie serveren wij deze met bonbons en andere zoete lekkernijen. Onze digestiefwagen biedt een bijpassende likeur, cognac, armagnac of een calvados of... laat 'm voorrijden!

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.