




## BRASSERIE

### HUISGEMAAKTE SOEPEN

*De soepen worden geserveerd met brood*

Tomaten crème soep	€ 5, <sup>25</sup>	
Champignonroomsoep	€ 5, <sup>25</sup>	
Zwelse mosterdsoep met uitgebakken spekjes	€ 5, <sup>25</sup>	
Soep van de dag	€ 4, <sup>75</sup>	

### KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met pesto, pijnboompitjes, kappertjes en Parmezaanse kaas	€ 9, <sup>50</sup>
Vis trio van garnalencocktail, taartje van forel, huisgerookte zalm bonbon	€ 9, <sup>75</sup>
Huisgerookte eendenborstfilet met mango chutney en waldorfsalade	€ 8, <sup>75</sup>

### WARME VOORGERECHTEN

Black Angus shortrib met gebakken cantharellen en truffel	€ 10, <sup>25</sup>
Bospaddestoelen met calvados roomsaus en toast	€ 9, <sup>50</sup>
Gebakken mosselen in kruidenboter	€ 8, <sup>50</sup>
Vegatarisch voorgerecht is een verrassing van de Chef	€ 8, <sup>25</sup>

### VERRASSINGSMENU

Indien u geen keuze kunt maken en u wilt compleet verrast worden deze avond, geef dan aan ons door waar u niet van houdt en wij maken een heerlijk 3- of 4- gangen verrassingsmenu voor u klaar.

3 - gangen menu	€ 24,95
4 - gangen menu	€ 29,95

### VEGETARISCH

Verrassing iedere dag een van de Chef	€ 18, <sup>50</sup>	
Groente stroedel	€ 18, <sup>50</sup>	

## BRASSERIE

### HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

Biefstuk van de haas met pepersaus, rode port jus of kruidenboter	€ 26, <sup>75</sup>
Varkenshaas medaillons omwikkeld met spek en champignonroomsaus	€ 18, <sup>25</sup>
Mixed grill met port jus, pepersaus of kruidenboter	€ 18, <sup>75</sup>
Huisgemaakte houthakkers schnitzel met gebakken paprika, champignon, ui gegratineerd met kaas (250 gram)	€ 18, <sup>25</sup>
Spareribs in de smaken Sweet, American, Original en Trio	€ 16, <sup>25</sup>
Fazant filet op winterse wijze met zuurkool, spek en frisse appel.	€ 17, <sup>25</sup>
Veluwse ronde sukade met warme vijg en eigen jus	€ 17, <sup>50</sup>

### HOOFDGERECHTEN UIT HET WATER

Schol rolletje gevuld met zalm en kruidenboter citrus jus	€ 18, <sup>75</sup>
Visstoofpotje in dille roomsaus	€ 17, <sup>50</sup>
Red snapper met kreeftensaus	€ 17, <sup>75</sup>

### DESSERT

<b>Apfelstrudel</b> Huisgemaakte Apfelstrudel op Oostenrijkse wijze gepresenteerd	€ 7, <sup>50</sup>
<b>Cheesecake</b> Huisgemaakte cheesecake met aardbeienroom	€ 7, <sup>25</sup>
<b>Mini appeltaartje</b> Huisgemaakte appeltaartje met amandelspijs en kaneelijs	€ 7, <sup>25</sup>
<b>Chef special</b> Elke week maakt de chef een special dessert	€ 7, <sup>75</sup>

### IJS

<b>Dame blanche</b> Vanille ijs geserveerd in een reuze soes overgoten met warme chocolade	€ 6, <sup>20</sup>
<b>Coupe de Foreesten</b> Cassis- en vanille ijs met bosvruchtensaus	€ 6, <sup>70</sup>
<b>Boeren</b> Vanille ijs met huisgemaakte boerenjongens en slagroom	€ 6, <sup>75</sup>
<b>Palet sorbetijs</b> Diverse soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom	€ 7, <sup>95</sup>

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappel-, groente en salade garnituur**



**Deze gerechten kunnen wij ook vegetarisch voor u samenstellen.**

- ★ **Dieet of een allergie geeft het aan ons door! We hebben aparte kaart met overzicht voor U.**
- ★ **Groepen boven de 5 personen kunnen helaas niet apart afrekenen.**