

VOORGERECHTEN

Geitenkaas Bonbons, gepaneerd in pistache crunch, geserveerd met gemarineerde zoetzure groenten.

9,75 euro

Paté van het Berkshire varken, met een chutney van sjalotjes, bietenpoeder en truffel crème.

9,75 euro

**Tataar van het rund met huisge-
maakt roomboter toast, (TIP)**
zilveruitjes, cornichons, kwartel ei en mosterd-
mayonaise.

11,75 euro

Carpaccio van de rundermuis,
geserveerd met pestomayonaise, parmezaan,
rucola, rode ui en croutons.

12,75 euro

Gerookte Zalm, met een creme van
mierikswortel, olijven crunch en tortilla chips.

12,75 euro

Rilette van Makreel, met zoetzuur venkel,
saffraan creme en crostini's.

11,75 euro

SOEPEN

Seizoen soep

Zoete aardappelsoep, met garnituur van
krokant spek, prei en geitenkaas.
(ook vegetarisch te bestellen)

8,75 euro

Klassieke soepen in kop geserveerd:

Dubbel getrokken runderbouillon
met draadjes vlees.

5,75 euro

Pomodori tomatensoep.

5,75 euro

Zwolsche mosterdsoep
met stukjes droge worst

6,75 euro

**Focaccia brood huisgebakken
met kruidencrème en tapanade
van olijf en tomaat.**

4,75 Euro

Onze gerechten kunnen sporen van allergenen
bevatten, vraag de gastheer of dame naar infor-
matie.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Varkens Oester van het Bonte Bentheimer varken, (TIP)

Het beste van het varkentje geserveerd op pastinaak crème met gerilde courgette en tijm jus geserveerd.

21,75 euro

Huisgemaarineerde Oosters gekruide kipvingers van boerderij kippendij, met zoetzuur van wortel en BBQ saus.

19,75 euro

Lente lam stoofpotje, met zoete aardappel frieten en seizoengroenten.

21,75 euro

LENTETIP

Het beste van het rund, Ierse Bavette gecombineerd met Noorse zalm, op een bedje van mais crème en groenten van het seizoen.

25,75 euro

VIS

Risotto met Noorse Garnalen, metgarnituur van wortel, gemarineerde cherry tomaat en voudouvan schuim.

21,75 euro

Dorade Filets, 2 filets van de Dorade op bedje van gedooft prei en huisgemaakte schaaldierensaus.

21,75 euro

VEGA

Gevulde Limburgse Champignons, gevuld met feta kaas, geserveerd met een kruiden couscous.

21,75 euro

KLASSIEK HOOFDGERECHT

Spareribs huisgemaarineerde spare ribs afgelakt met appeltijmstroop.

21,75 euro

De hoofdgerechten worden geserveerd met warm aardappel garnituur, bord groenten en koud tafel garnituur.

Huisgemaakte friet van aardappelen van het Diffeler land.

3,75 euro



Dagelijks bereid de keuken brigade één van de hoofdgerechten op de Green Egg daarnaast is het mogelijk om met groepen vanaf 8 personen te dineren vanaf de Green Egg, meerdere gangen zullen vanaf onze trots worden geserveerd.

Informeer bij onze bedieningbrigade naar de exclusieve mogelijkheid van dineren.

DESSERT

Crème brûlée

van Tonka bonen met kaneel ijs en schotsen van kruidkoek

8,75 euro

Mango taartje, met gemarineerde sinaasappel, kokos tuitles en citroensorbet ijs.

8,75 euro

Engels Trifle dessert (TIP)

in schitterend glas geserveerd een in laagjes opgebouwd dessert.

Chocolade Brownie besprenkelt met likeur 43, bosvruchten salsa, vanille roomijs en slagroom

9,75 euro

Vanille Hangop,

geserveerd met zwarte kip advocaat en chocolade schotsen.

7,75 euro



Luxe coupe warme kersen

Geserveerd met vanille ijs en toef echte slagroom met garnering.

7,75 euro