

Voorgerechten

Koude voorgerechten

*Salade quinoa met geroosterde pompoen,
paddenstoelen, feta en noten*
12,75

*Carpacciobonbon met gemarineerde komkommer,
oude kaas en een soja-dressing*
€ 13,75

*Kruidenflensje met zalm, roomkaas
en een frisse salade met mango*
€ 14,50

*Wynser binnenkomer **
Proeverij van diverse voorgerechten
€ 14,75

* Ook vegetarisch/veganistisch mogelijk

*Brood op de plank ***

Broodvariatie van stokbrood met diverse smearsels
€ 8,50

** Glutenvrij brood in huis

Soepen

Gebonden wortel-pastinaaksoep met hazelnoten
€ 7,25

*Mosterdsoep met uitgebakken spek en prei **
€ 7,25

** Ook vegetarisch mogelijk*

Warme voorgerechten

Warme brie-spiesjes met vijgen, spek en honing
€ 12,75

Langzaam gegaard buikspek met pompoencrème
€ 13,50

*Pannetje met knoflookgarnalen, mini-krieltjes,
bosui, paprika en knoflook*
€ 13,75

Kinderen

Voor de kinderen hebben wij een speciale kinderkaart. Ook kunnen zij kiezen voor een gerecht van onze à la carte kaart. Dit gerecht kan dan geserveerd worden als een halve portie, voor de helft van de prijs.

Allergenen

Heeft u een allergie of dieetwens? Meld het ons!

Hoofdgerechten

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met
gebakken aardappelen, rauwkost en seizoensgarnituur*

Vegetarische gerechten

*Veganistische paddenstoelbitterballen geserveerd op een
herfstsalade met gekarameliseerde peer*

€ 18,50

*Vegetarische tapasplank geserveerd met diverse
vegetarische gerechtjes, zowel koud als warm **

€ 20,50

** Ook veganistisch mogelijk*

Visgerechten



Roodbaars met pastinaakpuree, spekjes en zongedroogde tomaat

€ 25,50

*Huisgerookte zalmfilet met
een notenlaagje, crème fraîche en oude kaas*

€ 26,50

Wat toevallig voorbij zwom

€ dagprijs

Vleesgerechten

*Kipstoof met champignons, ui, wortel, tomaat,
cashewnoten en sesamzaad, geserveerd met rijst*
€ 23,50

*Varkenshaasmedaillons met gebakken paprika,
peultjes en een bramen-hoisin saus*
€ 24,50

*Entrecôte met gebakken kastanjechampignons,
geserveerd met een mosterd/pepersaus*
€ 27,50

*Wildtrio van hertensukade, wildzwijn bief en fazantenfilet,
geserveerd op een stampot van rode kool*
€ 27,50

*Biefstukpuntjes van het Black Angus rund
geserveerd met ui, spek, paprika en champignons*
€ 29,50

Burgers

New York fusion bonenburger met tafelzuurtopping (vegan)
Bietenburger met tafelzuurtopping (vegan)
€ 17,50

Krokant gepaneerde kipburger met pulled pork topping
€ 18,50

Rundvleesburger Black Angus rund met pulled pork topping
€ 19,50

*Alle burgers worden geserveerd met sla, tomaat, augurk,
bijpassende sauzen en frites **

** Aanpassingen mogelijk*

Nagerechten

Affogato al Caffè trifle

Vanille-ijs - cantuccini - espresso

€ 5,50

Vanille-ijs - cantuccini – espresso – Amaretto likeur

€ 7,75

Vanille-ijs - cantuccini – espresso – Frangelico likeur

€ 7,75

Ananas & pistache

*Gekarameliseerde ananas met pistache-ijs,
honeycumb en een limoen/kokos-saus*

€ 8,50

Cheesecake

*Cheesecake geserveerd met, in balsamico gemarineerde, bramen,
amarena-kersenijs en slagroom*

€ 8,50

Italiaanse verleiding met boerentrots

*Panna cotta geserveerd met boerenjongens,
boerenmeisjes en slagroom*

€ 9,00

Arretjescake 'niet gebakken gebak' 2.0

Arretjescake 2.0 met witte chocolade, speculaas en vanille-ijs

€ 9,25

Chocoladebitterbal

*3 chocoladebitterballen van pure chocolade en kokos,
geserveerd met luchtige crunchy chocolade en slagroom*

€ 9,25