



KOFFIE / BORREL

HUISGEMAAKTE APPELTAART

met / zonder slagroom

3.75 / 3.25

WARME WAFEL

stoofpeer / kaneel / bolletje bourbon vanilleijs / slagroom

6.75

BITTERBALLEN

8 stuks / van cees holtkamp / zwolse mosterdmayonaise

8.00

ZALMBITTERBALLEN

8 stuks / saffraanmayonaise

8.00

SUSHI ROLL

8 stuks / zalm / komkommer / wasabimayonaise / sojareductie

12.50

PATA NEGRA

gedroogde spaanse iberico ham

12.50

EXTRA TE
BESTELLEN :

Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
4.25

LUNCHGERECHTEN

* POMPOENSOEP

brunoise van pompoen / gerookte ganzenborst

8.50

* ROMIGE PADDENSTOELENSOEP

gegrilde koningsboleet / beukenzwammetjes

8.50

BOTERHAMMEN

dikke plak donker brood naar keuze belegd met

- gerookte zalm / komkommer / bieslookmayonaise of

- sllandse pastrami / vadouvanmayonaise / amsterdams uitje

12.50

AMBACHTELIJKE HOTDOG

amsterdams zuur / ketchup / zwolse mosterdmayo

11.00

* CARPACCIO VECHTDAL

licht gerookt rund uit de regio / rucola

pestomayonaise / pijnboompitten / geschaafde parmezaan

17.95

* deze gerechten serveren we met ambachtelijk brood en boter

LUNCHMENU

3 GANGEN 42.00

OOK GEHEEL VEGETARISCH MOGELIJK

DEZE GERECHTEN ZIJN TEVENS LOS TE BESTELLEN

GEITENKAAS & EEKHOORNTJESBROOD

truffels van jonge geitenkaas en ceps / krokante paddenstoelen

briocheburgertje / geitenbrie / ijs van eekhoortjesbrood

OF

TERRINE VAN GANS

eendenlever / gerookte ganzenborst / pruimedanten / shi-i-itakes

gel van rode biet / aceto balsamico / zoetzure beukenzwammetjes

ZEEBAARSFILET

crumble van soja wasabi en sesam / crème van wakamé

gewokte groentes / paling in tempura / reductie van soja

OF

WILDZWIJNSHAAS

omwikkeld met spek van wolvarken / gerookte puree

gebakken paddenstoelen / zoetzure spruitjes

paddenstoelenroomsaus

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
4.25

CITRUS & WORTEL

worteltaart / kalamansiparels

ijs van jersey yoghurt en sinaasappel / specerijenhangop

OF

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo

goed gemaakt worden / witschimmel / roodflora /

blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney / kletsenbrood

SPECIAL

OSSENHAAS TOURNEDOS

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden

gegrilde knolselderij / seizoensgroentes / morille-roomsaus

+ gebakken eendenlever 7.50 euro

39.50



VERRUKKELIJK VECHTDAL & SMAKELIJK SALLAND
in deze gerechten werken we met het beste uit de regio

Heeft u een allergie ? Meld het ons !