

Koude Voorgerechten

Salade geitenkaas € 12,50

gemengde groene salade | geitenkaas | rode biet | gedroogde vijg | vinaigrette Vordense bloemenhoning

Runder Carpaccio € 13,50

dungesneden carpaccio | parmezaanse kaas | rucola | pijnboompitten | tomatendressing

Garnalencocktail € 14,50

Hollandse garnalen | romige cocktailsaus

Trio van vis € 14,50

gerookte zalm | gerookte paling | rillete van makreel en kabeljauwlever

Salade gebakken gamba's € 13,50

gemengde salade | gamba's | oosterse dressing

Rundertartaar & Ribeye € 13,50

Rundertartaar | gerookte runderribeye | truffelmayonaise

Eend & Wildzwijn € 14,50

Ganzenlever paté | magret de canard | gedroogde wildzwijnsham | rode uiencompôte

Warme Voorgerechten

Escargots € 10,50

wijngaardslakken in pittige kruidenboter

Champignons € 9,50

gebakken champignons | spekjes | toast

Gebakken mosselen € 10,50

krokant gebakken mosselen | kruidenboter

Garnalenkroketjes € 11,50

3 garnalen kroketjes | gefrituurde peterselie

Coquille Saint Jacques € 15,50

Coquille Saint Jacques | risotto | kreeftenjus

Soepen

Groentesoep € 6,50

heldere groentesoep | rundvlees | balletjes

Tomatensoep € 6,50

tomatensoep | room | balletjes

Champignonsoep € 6,50

champignoncrèmesoep | room | champignons

Bisque van schaaldieren € 8,50

Bisque van schaaldieren | licht gebonden | rivierkreeften staartjes

Spoom

Spoom € 5,00

citroen-sorbetijs | Limonciello di Capri

Voor klein of groot

Kindermenu € 13,50

kopje tomatensoep | knakworstje, kroketje, biefstukje of schnitzeltje | kinderijsje
(kindermenu zonder soep € 9,75)

Seniorenmenu

Onze hoofdgerechten kunt u met 2 personen bestellen tegen een toeslag van € 7,50 op het hoofdgerecht, met uitzondering van de halve haan à la Bakker.

Mocht u dieetwensen hebben of informatie over allergenen,
vraag een van onze medewerkers voor advies.

HOOFDGERECHTEN

De hoofdgerechten serveren we met krokant gebakken aardappeltjes, verse groentes en gemengde groene salade

Vlees

Tournedos Rossini* € 34,50

ossenhaas | ganzenlever | Madeirasaus

Biefstuk van de haas* € 29,50

ossenhaas | pepersaus

Entrecôte van Black Angus* € 28,50

entrecôte | kruidenboter

Boeren entrecôte* € 31,50

entrecôte | gebakken champignons | uien | paprika | spekjes

Kalfslever € 25,50

kalfslever | spek | uien

Wiener Schnitzel € 21,50

Wiener Schnitzel van het kalf | ansjovis | citroen

Cordon Bleu € 22,00

Wiener Schnitzel gevuld met ham en kaas | gegratineerde ananas

Lamsrack € 30,00

Lamsrack | kruidenboter

Kalf € 24,50

duet van kalfsribeye | kalfssukade | jus van sjalot

* al ons rundvlees is lers Angus beef, zeer mals en puur van smaak

Wild*

Reeboutfilet rosé gebraden € 29,50

rosé gebraden reebout filet | rode wijnsaus | voor u aan tafel getrancheerd

* Al ons wild is afkomstig uit de Achterhoek of Veluwe, er kunnen hagelkorreltjes in het vlees voorkomen.

Vis

Sliptong à la meunière € 22,50
sliptong | in roomboter gebakken

Zalm € 23,50
Noorse zalm | linguini | witte wijn bieslooksaus

Winterkabeljauw € 23,50
gelakte kabeljauw | chermoula kruidenmélange

Gamba's € 22,50
gebakken gamba's | warme knoflooksaus

Gevogelte

Halve Haan à la Bakker € 9,95
krokant gebakken ½ haan | spekjes | uien | champignons | paprika
'Halve haan voor de halve prijs: da's dubbel zo lekker!'
Actie tot 30 maart 2018

Vegetarisch

Indische Curry € 17,50
curry van verse groentes | jasmijn rijst

Linguini met verse groentes € 17,50
linguini | spinazie | knoflook | gegrilde courgette | aubergine | Parmezaanse kaas

Risotto € 17,50
risotto | groentekroketjes | portobello

Sauzen en garnituren

Sauzen € 3,25
Béarnaisesaus, pepersaus of champignon room-saus

Boerengarnituur € 3,25
gebakken spekjes | champignons | paprika en uien

Aanbevolen wijnen

2016 Grauer Burgunder fles € 32,50

Producent: Weingut Joseph Michel | Duitsland, Baden | Rijk & Vol | 12,5% | Druif: Pinot Gris

Niet te zware witte wijn, heerlijk bij gevogelte en stukje vis. Heeft een mooie kleur met een licht rose-meniscus. De wijn heeft duidelijk kruidige tonen met een hint van honing en tropisch fruit. De smaak is rijk met goede vriendelijke zuren en een lange afdronk.

2016 Fleurie fles € 38,50

Producent: Chateau de Grande Pré | Frankrijk, Beaujolais | Zacht & Rond | 13% | Druif: Gamay

Mooie granaatkleur rood. De geur rood fruit, klein beetje kruidnagel en zoethout, rijpe wijn met lichte tannines. Past goed bij wildgerechten en rood vlees. Rijk & krachtig.

2014 Chianti Classico fles € 37,50

Producent: Poggerino | Italië, Toscane | Rijk & Krachtig | 13,5% | Druif: Sangiovese

Dieprode wijn uit het hart van de vermaarde Chianti-streek. In de geur duidelijk tonen van de houtrijping en veel fruit. De smaak is vol met veel fruit, kruiden als laurier en een toets vanille. Mooi vol glas rode wijn, heerlijk bij pasta gerechten en rood vlees.

Desserts

Citroensorbetijs € 5,50

citroensorbetijs | een vleugje vierbes jenever | voor de kleine trek

Chipolata € 8,50

chipolata bavaroise | marasquin saus

Coupe Nougatine € 8,50

notenijs | Amaretto | gebrande hazelnoten

Oma's griesmeel € 6,50

griesmeelpudding | bessensap

Chocolade € 9,50

moelleux au chocolat | witte chocolademousse | choco-crunch | stracciatella ijs

Crème brûlée € 8,50

vanillepudding | gekaramelliseerde suiker

Dame Blanche € 8,50

vanille-ijs | warme chocoladesaus | advocaat | slagroom

Parade van desserts € 18,50

vanaf 2 personen te bestellen

Kinderijs € 4,95

vanilleijs | aardbeiensaus | spikkels | slagroom

Kaas & Port € 12,50

binnen- en buitenlandse kazen | witte port

Dessertwijn € 5,95

Moscatel Late Harvest 2015 | Casa Vistamar

Bon Bon Plateau € 8,95

Handgemaakte bonbons en friandises

Dranken

Digestieven

Cognac V.S.O.P. Bruno de Lestapis, Grappa, Calvados, Armagnac € 6,50

Marc de Bourgogne, Grappa di Barolo, Grappa di Barbera € 6,50

Diverse single malt whisky's € 8,00

Likeuren

Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, D.O.M. Bénédictine € 6,50

Tia Maria, Baileys, Sambuca, Amaretto, Limoncello di Capri € 6,50

Koffie | Thee

Koffie, Espresso, Thee € 2,45

Cappuccino, koffie verkeerd € 2,50

Verse muntthee € 3,50

D.O.M. Café met D.O.M. Bénédictine, French Coffee met Grand Marnier, Irish Coffee met Irish whiskey € 6,95