



MENUKAART

In combinatie met een arrangement

Voor een meerprijs van € 7,50 kunt u ook gerechten van de à la carte kaart bestellen

Voorgerechten

Tafelbrood met kruidenboter en groene pesto ●

Little gem salade met geitenkaas en mesclun, zoetzuur van mango, pecannoten en chips van brickdeeg ●

Salade met rundercarpaccio, gebakken kwarteleitje, oude Groninger kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en knoflook croutons

Soepen

Keuze uit alle soepen van de à la carte kaart

Hoofdgerechten

Twee sliptongen met citroenboter, seizoensgroenten en huisgemaakte remoulade saus

Zeewolf uit de oven gegratineerd met brie, geserveerd met roergebakken champignons, paprika, ui en knoflook

Gebakken schnitzel gegratineerd met brie, geserveerd met roergebakken champignons, paprika, ui en knoflook

Gebakken kalfslever met garnituur van spek en ui, gemarineerde appel en siroop van Apfelkorn ●

Gemarineerde kippenhaasjes met knoflook, rode paprika, olijven, peultjes en geroosterde bospeen, geserveerd met pesto olie

Oosters gemarineerde tofu met kerrierijst en gewokte groente, afgeblust met hoisinsaus ●

Hoofdgerecht van de week

Desserts

Huisgemaakte limoen-kiwi taartje en crumble van Bastogne met chocoladeroomijs

Dame Blanche; vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Optioneel: Advocaat topping € 1,50

Koffie of thee met bonbon

● = vegetarisch

● = veganistisch

● = kleine portie

● = suikervrij