



## Waardjes menu € 31,50

### Voorgerechtjes

Rundercarpaccio met pijnboompitten,  
Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Portobello gevuld met gekruid gehakt  
gegratineerd met brie

Buikspek van de grill met gamba en oosterse  
dressing

Huisgemaakt pasteitje met kip en een frisse salade

In bierbeslag gefrituurde champignons met  
knoflookdip

Room paté met port, vijgen compote en toast

Salade met lauwwarme geitenkaas, honing en  
pompoen pitten

Huisgemarineerde zalm met een krokantje van  
papadum

Inktvisringen met pittige chili saus

Garnalencocktail met whiskysaus

Gerookte paling met sla, rozeval aardappel en  
radijs, met valderrama olijfolie

Gambakroketje op een bedje van frisse salade met  
Hollandse garnaaftjes en limoenmayonaise

### Soepjes

Tomatensoep met crème fraîche

Schaaldierensoep met rivierkreeftjes

Runderbouillon met bospaddestoelen

Pompoensoep met Hollandse garnaaftjes

### Extra's

Onbeperkt bij te bestellen, salade, frietjes,  
aardappelkroketjes en stokbrood

### Hoofdgerechtjes

Kogelbiefstuk met pepercognacsaus

Speenvarken filet met mosterdsaus

Open wrap met Oosterse pulled chicken,  
bosui en taugé

Hertensukade met winterwortel en rode wijnsaus

Saté van kip met atjar en kroepoek

Stoofpotje van wild met puree en spruitjes

Spare ribs gemarineerd (pikant)

Ravioli met bos paddestoelen en truffel met een  
saus van eekhoorntjes brood

Gamba met pasta en knoflooksaus

Warm huis gerookte zalm met citroen dillesaus

Sliptong gebakken in roomboter, met  
remouladesaus

Victoriabaars filet van de grill, met  
champagnebotersaus en tuinkruiden

### Dessertjes

Dame blanche; vanille-ijs, slagroom en  
chocoladesaus

Brownie met roodfruit siroop, stracciatella-ijs en  
slagroom

Flensje met sinaasappelstroop, slagroom,  
vanille-ijs en stroopwafelkruim

Warme appel met kaneel-ijs en slagroom

Kaasbordje met diverse kazen

Dinsdag t/m donderdag en zondag bestellen tot  
21.30 inclusief dessert vrijdag en zaterdag  
gerechten tot 21.30 dessert tot 22.00