


MENUKAART-DINER


 = VEGETARISCH


VOORGERECHTEN

Carpaccio vers van het mes | 11,50
Pesto - gedroogde tomaat - pijnboompitten
truffelmayonaise

Flammkuchen | 9,50
Spek - kaas - ui

Garnalen | 9,00
Brioche - smashed avocado

Burrata met brood | 8,00 
Romige mozzarella - pesto - tomaat - paprika

Gebakken champignons | 7,50 
Remouladesaus - citroen

Goulashsoepje | 6,50

HOOFDGERECHTEN


Entrecote van de grill | 23,50
Groentes - pepersaus

Cordon bleu van het kalf | 21,50
Citraen - Preiselbeeren

Wiener Schnitzel van het kalf | 21,00
Citraen - Preiselbeeren


Zalmfilet in kruidenkorst | 18,90
Met Basilicummayonaise

Half Kippetje | 15,00
Citraen - peterselie


Pasta al Ooglio | 13,50 
Cherrytomaatjes - peterselie


Tiroler Gröstl | 14,50
Koolsla - gebakken ei

FONDUE


Kaasfondue | 21,00 p.p. 
Emmenthaler - Boerenkaas - Gruyère
brood - zuurtjes - garnituur
Extra friet | +3,00

SALADES

Ceasar salade | 12,00 
Gepocheerd ei - brood
Extra kip | +3,00

Burrata | 14,50 
Romige Buffelmozzarella - tomaat
geroosterde paprika

KIDS

Pannenkoek | 8,50 

Frikandel | 7,90
Friet - salade

Kleine Wiener Schnitzel | 11,50
Friet - salade

NAGERECHTEN

Mousse au chocolade | 8,00
Aardbeienijs - rood fruit - tuille

Heisse Liebe | 8,00
Vanilleijs - warme frambozen - slagroom

Cheesecake | 7,00
Yoghurtijs - fruit

Apfelstrudel | 7,00
Vanillesaus - slagroom