

MENU DINERKAART

VOORGERECHTEN

Gulaschsuppe.....	8,50
<i>- volgens traditioneel Oostenrijks recept!</i>	
Uiensoep 	7,90
<i>- gratineerd croutons</i>	
Carpaccio vers van het mes.....	13,90
<i>- pesto amandelen truffelmayonaise Oud Berkelaar Kaas</i>	
Krokante Buikspek.....	11,50
<i>- Japanse uien-mayonaise zure komkommer- linten gezoete wortelcrème</i>	
Tonijntartaar.....	13,90
<i>- zachtgekookt ei wakame Oosterse dressing krokante glasmie</i>	
Beef Tataki.....	12,80
<i>- truffelolie oude kaas flakes geroosterde amandelen</i>	
Bietentaartje 	9,50
<i>- geitenkaascrème crunch van walnoten bladsalade</i>	

**Flammkuchen lekker als hoofdgerecht
maar ook 'klein' als voorgerecht!**

Flammkuchen Carpaccio.....	14,90 / klein: 9,90
<i>- amandelpesto rucola zongedroogde tomaat truffelmayonaise Oud Berkelaar Kaas</i>	
Flammkuchen Sweet Chicken... ..	14,90 / klein: 9,90
<i>- ananas bosui cashewnoten</i>	
Flammkuchen Klassiek.....	12,90 / klein: 9,00
<i>- spek kaas ui</i>	
Flammkuchen Geitenkaas 	12,90 / klein: 9,00
<i>- honing rucola geroosterde amandelen</i>	

HOOFDGERECHTEN

Originele Wienerschnitzel aus der Pfanne*.....	25,90
<i>- van het kalf in boter gebakken citroen preiselbeeren</i>	
Wienerschnitzel aus der Pfanne*.....	19,90
<i>- van het boerderijvarken in boter gebakken citroen preiselbeeren</i>	
Op de huid gebakken zalm.....	24,90
<i>- kruidenrisotto krokantje van Oud Berkelaar Kaas</i>	
Rumpsteak*.....	26,80
<i>- met rode portjus crème van bloemkool geroosterde broccoli</i>	
Tonijnsteak met soya-teriyakisaus*.....	27,50
<i>- glasmie edamame bonen geroosterde paprika cashewnoten</i>	
Boerderij Varkensrack (350 gram)*.....	26,90
<i>- met Jägersaus spek ui champignons</i>	

Cordon Bleu Traditional*.....	23,50
<i>- varkensschnitzel gevuld met ham en kaas</i>	
Half kippetje*.....	19,50
<i>- gepofte knoflookmayonaise citroen</i>	
Open Loempia* 	16,90
<i>- gevuld met glasmie geroosterde paprika prei cashewnoten soya-teriyakisaus</i>	
Tiroler Gröstl 	15,90
<i>- diverse soorten vlees gebakken aardappelen gebakken ei koolsla</i>	

Edelweiss Kaasfondue p.p. 27,90

Onze kaasfondue wordt gemaakt van 3 soorten kaas:
Emmentaler, Gruyère en Boerenkaas van de 'Kaaswaag'.
Hierbij serveren wij o.a.: diverse soorten groenten,
brood, Pommes Frites, salade en tafelzuurtjes.


* Deze hoofdgerechten worden geserveerd met
Pommes Frites en een gemengde salade.

NAGERECHTEN

Witte Chocolademousse.....	9,50
<i>- brownie met aardbeiengel en chocolade-ijs</i>	
Bastogne Cheesecake.....	9,90
<i>- met amarena-ijs</i>	
Hangop met limoncello.....	9,50
<i>- kletsoppen en yoghurtijs</i>	
Kaiserschmarrn.....	8,90
<i>- Een zeer geliefd zoet Oostenrijks/Beiers gerecht. Licht gekarameliseerde stukjes pannenkoek geserveerd met preiselbeeren en appelcompôte.</i>	
Heisse Liebe.....	8,50
<i>- Oostenrijkse specialiteit! Vanille-ijs met warme frambozen en slagroom</i>	
Edelweiss Apfelstrudel.....	7,90
<i>- met vanille-ijs en slagroom</i>	
Kinderijsje.....	5,90
<i>- 2 bolletjes ijs met slagroom</i>	

VOOR ONZE JONGE GASTEN

Kleine Wienerschnitzel.....	8,50
<i>- met frietjes en appelmoes</i>	
Kleine Visschnitzel.....	8,50
<i>- met limoenmayonaise en frietjes</i>	
Rundvlees kroket met frietjes.....	7,90
Pannenkoek 	8,90
<i>- met stroop of poedersuiker</i>	

 = Vegetarisch. Heeft u een bepaalde dieet wens of
allergie, laat het ons weten.