

DINER

Voorgerechten

Ossenhaas

Roerbak / cashew / oestersaus 16.5

Geitenkaas

Gegratineerd / vijgen / balsamico / honing 14.5

Romige mosterdsoep

uitgebakken spekjes 8.5

Tomatensoep

Toscaans / Grano Padano 7.5

Tonijn

'Oosters' / sesam / wasabimayo 16

Gamba's

Knoflookolie / gepeld / aioli 16.5

Champignons 'du Paris'

Bieslookroom / Manchego 14.5

Carpaccio

Pesto / Parmezaan / bieslook / spekjes 15.5

'Vitello'

Kalfsrosbief / tonijnmayonaise 15

warm broodje

(wit én bruin p.p.)

met olijfolie,
kruidenboter
en aioli

3.00 p.p.

VOORGERECHTENPROEVERIJ

(minimaal 2 personen VIS ÓF VLEES 19.5 p.p.)

VIS

Gerookte zalm / 'oosterse' tonijn /
makreel / krokante gambas

VLEES

Carpaccio / 'Vitello truffelmayo' /
Chorizo kroketje / 'Pulled Porc'

Hoofdgerechten

Zuid Amerikaans

Black Angus-rund:

Biefstuk *

23.5

Entrecote *

24.5

Diamanthaas *

25.5

* Naar keuze:
mosterdsaus /
rode wijnsaus / pepersaus

Saté 't Graanhuys

(Kipfilet 19 of varkenshaas 20)

Zoetzuur / kroepoek / gebakken ui

Varkenshaas

Truffelroomsaus /
champignons 22.5

Lamsduo

Filet en saucijs
tzaziki / tijmjus 24

Boerderij kip

Krokant gebakken
kippendij / rozemarijn 21

Vegetarisch

Bladerdeegpastei

seizoensgroenten /
cashew / milde curry / 19.5

Canneloni

Ricotta / pesto / spinazie
19.5

Uit de zee

Kabeljauwfilet

24.5

Zalmfilet

23.5

Onze visgerechten serveren
wij met kruidenroomsaus
en salsa verde

Onze hoofdgerechten worden
geserveerd met groentegarnituur
en frites met mayonaise

Kids 7.5

Vissticks
Kipnuggets
Frikandelletjes
Kroket

met frites, appelmoes
en mayonaise

Kinderijsje 4

Heeft u een bepaalde voedselallergie of allergeneninformatie nodig?
Laat het ons weten. Wij informeren u graag!