



# DINER

## VOORGERECHTEN

<b>HERTENCARPACCIO</b>	<b>12,5</b>
Old Amsterdam   bospaddenstoelen   truffelmayo   pistache	
<b>FATTET MAKDOUS</b>	<b>11</b>
flatbread   aubergine   salsa   knoflookcitroen yoghurt	
<b>CARPACCIO VAN RODE BIET</b>	<b>10,5</b>
balsamico   gekarameliseerde pecan   fêta	
<b>CHAMPIGNONS DORDORGNE</b>	<b>9</b>
bokbierbeslag   warme knoflooksaus	

## SOEPEN

<b>LINZENSOEP</b>	<b>6,5</b>
ui   wortel   krokantje	
<b>WILDBOULLON</b>	<b>6,5</b>
bospaddenstoelen   kervel	

## GROENTE

<b>GEVULDE POMPOEN</b>	<b>19,5</b>
bulgur   bospaddenstoelen   gegrilde halloumi	
<b>GROENTEBURGER</b>	<b>18</b>
bietenbol   pesto   mozzarella	

## VLEES

<b>RIB EYE VOOR 2 (600 GR.)</b>	<b>45</b>
ovengroenten   krieltjes   kruidenboter	
<b>OSSENHAAS 200 GR.</b>	<b>24,5</b>
ovengroenten   teriyaki	
<b>WILDGOULASH</b>	<b>23</b>
aardappelpuree   rode kool   uien   stoofpeertje	
<b>SCHNITZEL</b>	<b>21</b>
gebakken bospaddenstoelen   spek   ui	
<b>EENDENBORST</b>	<b>21</b>
rode ui jus   cranberry   whiskey appeltjes	

## VIS

<b>ZALMFILET</b>	<b>22,5</b>
bulgur   haricots verts   witte wijnsaus	
<b>JHEGNE VOOR JAUW</b>	<b>21</b>
kabeljauw   kikkererwten   gestoofde groenten   koriander	
<b>SHOARMAZALM</b>	<b>19,5</b>
tortilla   crème fraîche   bospaddenstoelen   knoflook	

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN  
GESERVEERD MET BIJPASSEND GARNITUUR