

HET PROEFLOKAAL

DE GEZONDE KEUKEN

LUNCH van 12-16 u

BOERENTOSTI ham en/of kaas	€ 3,75
TOSTI MOZARELLA pesto zongedroogde tomaat ui olijf	€ 6,75
SCHARRELEIEREN UITSMIJTER	€ 7,00
kaas €0,50 ham €0,50 spek €1,00	
SCHARRELEIEREN OMELET	€ 8,50
gezond(groenten)€1,00 boeren€1,50(groenten&spek) gerookte zalm €2,00	
CLUBSANDWICH geroosterd brood biologische kipfilet krokante spek tomaat sla ei mayonaise	€ 9,75
CARPACCIOWRAP notensla truffelmayonaise	€ 11,00
CIABATTA GEROOKTE ZALM roomkaas rode ui olijf feta	€ 9,00

STOERE BOTERHAM: Boerenbruin | Ambachtelijk wit | spelt, zuurdesem | glutenvrij MET:

LEERDAMMER KAAS	€ 5,00
HUISGEMAAKTE TONIJSALADE	€ 6,75
BUFFELMOZARELLA tomaat verse basilicum huisgemaakte pesto olijf pijnboompitjes	€ 7,00
VERSE GEITENKAAS gegrilde groente pijnboompitjes	€ 7,00
ROOMBRIE lauwwarm honing walnoot	€ 6,75
HUISGEMAAKTE KIPPENRAGOUT	€ 8,75
2 KWEKKEBOOM KROKETTEN	€ 7,50

PANNENKOEK | traditioneel gebakken in de koekenpan € 7,00
appel + €3,00 | ham en/of kaas +€ 3,00 | spek +€3,00

BARBITES vanaf 12 - 00 u

BITTERGARNITUUR (12st)	€ 8,00
RUNDEVLEES BITTERBALLEN (7st)	€ 7,00
PLANK KOUD/WARM olijf hollandse kaas kaasstengels bittergarnituur gerookte amandelen brood fuet	€ 19,50

SHARED DINING - PROEVERIJ PER TAFEL

selectie van 3 koude voor-, 3 warme hoofd- en 3 nagerechtjes	€ 32,50 per persoon
selectie van 4 koude voor-, 4 warme hoofd- en 4 nagerechtjes	€ 37,50 per persoon
selectie van 5 koude voor-, 5 warme hoofd- en 5 nagerechtjes	€ 42,50 per persoon

ALLERGENEN

Indien u allergisch bent voor een bepaald ingrediënt wilt u dit doorgeven. Bij sommige gerechten kunnen we dit achterwege laten of we bereiden een alternatief.

Al onze gerechten zijn huisgemaakt en wij werken veelal met biologische en regionale producten.

HET PROEFLOKAAL

DE GEZONDE KEUKEN

KLEINE GERECHTEN VAN 12 – 22 U

BROOD MET SMEERSELS (tapenade, boerenroomboter, aioli , olijfolie) € 5,75
GEBAKKEN CHAMPIGNONS | | ui kruidenboter | € 9,75
+SPEKJES € 1,00

Huisgemaakte Soepen (geserveerd met brood en roomboter) :

ROMIGE COURGETTESOEP € 5,95

courgette | gerookte zalm | amandelsnippers

TOMATENSOEP € 5,95

kipfilet | prei | room | oude kaas

SOEP van de dag € 5,95

QUICHE van de dag met groene salade € 6,50

SALADE CEASAR | biologische gegrilde kip | ijsbergsla | ei | cherrytomaatjes | parmezaan € 11,50

SALADE NICOISE | verse tonijn | ei | rode ui | kappertjes | haricot verts | € 13,50

CARPACCIO OSSENHAAS | rucola | truffeldressing | pijnboompitten | gedroogde tomaat | gemarineerde olijven | parmezaanse kaas € 11,50

PLANKJE MET AMBACHTELIJKE CHARCUTERIE € 10,00

fijne vleeswaren uit onder andere Italië en Spanje, geserveerd met kleine augurkjes, olijven en brood

BIOLOGISCHE PEER/GEITENKAAS uit de oven | crème van geitenkaas
geroosterde pecannoten | honing | € 11,50

VLEES warm:

FAMOUS BLACK ANGUS BURGER | groenten van de grill | tomme de savoiekaas en huisgemaakte cocktailsaus | boerenbol bruin of wit met sesam

150 GRAM € 14,00

200 GRAM € 17,00

SATE VAN BIOLOGISCHE KIPPENDIJEN (180gram) | kroepoek | salade € 12,50

PIKANTE SCHARRELKIP | gewokte taugé | paprika | peultjes | cashewnoten | soja € 13,50

SPARERIBS 500 gram | verse groente van het seizoen € 17,50

TOURNEDOS van het Bommelerwaardrund | verse groente van het seizoen | rode wijnsaus € 21,00

VIS warm:

ZALM HAASJES | huisgemaakte pesto | verse groente van het seizoen, wekelijks wisselend € 15,00

VERSE TONIYN | zeezout | tomatensalsa € 15,00

Al onze gerechten zijn huisgemaakt en wij werken veelal met biologische en regionale producten.

PASTA EN ZO....

SPAGHETTI , biologische olijfolie, verse knoflook en peterselie	€ 9,50
RAVIOLI GEVULD kazen pesto	€ 11,50
SPAGHETTI BOLOGNAISE	€ 11,50

Ook spaghetti mogelijk van spelt of glutenvrij

HUISGEMAAKTE FRIETEN	€ 3,75
ECHE MAYONAISE	€ 0,50
WILDE RIJST MET QUINOA	€ 3,00
COUSCOUS paprika olijf verse munt	€ 3,75
AARDAPPELEN IN DE SCHIL UIT DE OVEN rozemarijn tijm	€ 3,50

DESSERTS:

CHOCOLADE TAART chocolade mousse wit bruin chocolade ijs	€ 7,50
VANILLE IJS aardbeien slagroom eigen advocaat	€ 7,00
CREME BRULEE	€ 5,50
CHEESECAKE rood fruit mascarpone ijs frambozen coulis	€ 7,00
APFELSTRUDEL vanille saus vanille ijs slagroom	€ 6,50
HUISGEMAAKTE PATISSERIE 5 koffie	€ 7,50
HEERLIJKE KAZEN	€ 10,00
binnen en buitenlandse kazen met vijgenbrood en appelstroop	
BIOLOGISCHE APPELTAART	€ 4,00
MONCHOUTAART	€ 4,00
LEMONCURD TAART meringue	€ 4,00
CAROTCAKE WALNOTEN	€ 4,00
MUFFIN CHOCOLADE GLUTENVRIJ	€ 4,00
SLAGROOM	€ 0,75

KINDERMENU

tomatensoepje	€ 3,00
spaghetti bolognaise	€ 5,00
frietjes met kipnuggets	€ 5,50
kinderijsje	€ 4,00

HIGH TEA vanaf € 19,95 p.p

Hartige en zoete gerechtjes inclusief onbeperkt thee

HIGH WINE € 24,50 p.p.

Geniet van 3 mooie wijnen en diverse lekkere gerechtjes, veel hartig, klein beetje zoet

Graag vooraf reserveren

Al onze gerechten zijn huisgemaakt en wij werken veelal met biologische en regionale producten.