



**GENIETEN
VAN DE GOEDE
KEUKEN...**

Voorgerechten

- Verse tomatensoep uit eigen keuken **4,20**
- Aardappelsoup van de Bildstar en uitgebakken spekjes **4,20**
- Broodplankje met verschillende smeersels **5,75**

- Visplateau, verschillende gerookte vissoorten, toast, citroen, mayonaise **9,50**
- Surf 'n turf salade met gebakken ossenhaas en gamba **12,50**
- Carpaccio met verse pesto, oude kaas en pijnboompitjes **7,50**
(ook vegetarisch met rode biet, geitenkaas en sinaasappel)

Hoofdgerechten

- Tournedos met Madeira jus, groene asperge en gratin **24,50**
- Schnitzel van boerderijkip, met gepocheerd ei en groene mayonaise **19,00**
- Friberne varkensmedaillons met champignon-pepersaus en gepofte aardappel **20,50**
- Mixed grill met knoflooksaus, gratineerde tomaat en eigen gemaakte friet (ook vegetarisch) **21,50**
- Eendenfilet met sinaasappelsaus en aardappelpuree **21,50**
- Zalmfilet met kruidenkorst en tagliatelle, broccoli en roomsaus **19,50**
- Sliptong in roomboter gebakken met remouladesaus **21,50**
- Tagliatelle met vega kipstuckjes, broccoli, verse pesto en kaas **16,50**

Nagerechten

- Dame blanche: 2 bollen vanille ijs en fairtrade chocoladesaus met slagroom **6,50**
- Suikerbrood tosti met appel, kaneelijs en slagroom **6,50**
- Witte chocolademousse met frambozen en crunch van koffieleutjes **7,50**
- Sorbet: vers fruit met citroen/aardbeien sorbetijs en slagroom **6,50**
- Huisgemaakte creme brulee met slagroom **7,00**

Heeft u een allergie of dieet wensen, dan horen we het graag.