

Seizoensgerecht / Saisongericht

Pannenkoek met appel, Brie, walnoot en honing / Pfannkuchen mit Apfel, Brie, Walnuss und Honig	12.00	14.50
Pannenkoek met wildragout / Pfannkuchen mit Wildragout	15.00	17.50
Pasteitje wildragout / Pastete Wildragout		15.00
Salade met gebakken paddenstoelen/ Salat mit gebackenem Pilzen		13.00

Salades / Salat

Salade met gegrilde groenten en pesto / Salat mit gegrilltes Gemüse und Pesto	11.50
Salade met gerookte zalm uit Ysselsteyn: edamame boontjes, sugar snaps en ketjap dressing Salat mit geräucherter Lachs edamame Bohnen, Zuckerschoten und Sojadressing	11.50
Salade met Purple powers, walnoot, blauwschimmel en champignons Salat mit Purple powers, Walnuss, Blauschimmelkäse und Pilzen/	11.50
Salade met Brie, appel, walnoot en honing-mosterd dressing / Salat mit Brie, Apfel, Walnuss und Honig-Senf Dressing	12.50
Salade met carpaccio, pijnboompitjes en truffelmayonaise / Salat mit Carpaccio, Pinienkernen und Truffelmayonnaise	13.50
Salade met kip, ananas en noten / Salat mit Huhn, Ananas und Nüssen	13.50
Salade met gebakken paddenstoelen / Salat mit gebackenem Pilzen	13.50
Salade vitello tonnato; dingesneden kalfsvlees met tonijncreme / Salat vitello tonnato; dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme	13.50
Salade met kip, blauwschimmelkaas, spek en avocado / Salat mit Huhn, Blauschimmelkäse, Speck und Avocad	14.50
Bij de salades serveren wij oerbrood met kruidenboter Zum Salat servieren wir Brot mit Kräuterbutter	

