

# Seizoensgerecht / Saisongericht

Pannenkoek met aardbeien, ijs en slagroom / Pfannkuchen mit Erdbeeren, Eis und Sahne	13.50	15.50
Pannenkoek met rabarber, appel en poedersuiker / Pfannkuchen mit Rhabarber, Apfel und Puderzucker	12.50	14.50
Pannenkoek met kaas, prei en kimchi / Pfannkuchen mit Käse, Lauch und Kimchi	12.50	14.50
Pannenkoek met koude salade van tomaat, mozzarella en basilicum / Pfannkuchen mit kalte Salat von Tomate, Mozzarella und Basilikum	12.50	14.50
Salade met tomaat, mozzarella en basilicum / Salat mit Tomaat, Mozzarella und Basilikum	13.50	

## 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 ketjapdressing Salat mit geräuchertem Lachs, edamame Bohnen, Zuckerscholten 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 Avocado	14.50
Bij de salades serveren wij oerbrood met kruidenboter Zum Salat servieren wir Brot mit Kräuterbutter	

