

Seizoensgerecht / Saisongericht

Pannenkoek met peer, pecan-noten, cranberrycompote, geitenkaas en balsamico Pfannkuchen mit Birne, Pekannüssen, Cranberry-Kompott, Ziegenkäse und Balsamico	17,00
Pannenkoek met appel, rozijn, kaneel, pecan-noten, vanille-ijs, ahornsiroop Pfannkuchen mit Apfel, Rosinen, Zimt, Pekannüssen, Vanilleeis und Ahornsirup	17,50
Pannenkoek met spinazie, champignons, kaas en pijnboompitten Pfannkuchen mit Spinat, Pilzen, Käse und Pinienkernen	16,00
Pannenkoek met pompoen, rucola, pecan-noten, Brie en balsamico Pfannkuchen mit Kürbis, Rucola, Pekannüssen, Brie und Balsamico	17,00
Pannenkoek met wildragout / Pfannkuchen mit Wildragout	19,50
Pasteitje met wildragout / Pastete mit Wildragout	15,00

Salades / Salat

Salade met gegrilde groenten en pesto / Salat mit gegrilltes Gemüse und Pesto	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
Salade met gerookte zalm uit Ysselsteyn, edamame boontjes, ketjapdressing Salat mit geräuchertem Lachs, edamame Bohnen, Sojadressing	14.50

Bij de salades serveren wij oerbrood met kruidenboter
Zum Salat servieren wir Brot mit Kräuterbutter

