

Seizoensgerecht / Saisongericht

Aardbeiengebakje met slagroom / Erdbeerentorte mit Sahne		3,75
Aspergesoep/ Spargelsuppe		5,00
Pannenkoek met appel, Brie, walnoot en honing / Pfannkuchen mit Apfel, Brie, Walnuss und Honig	12.50	15.00
Pannenkoek met aardbeien, ijs en slagroom / Pfannkuchen mit Erdbeeren, Eis und Sahne	12.50	15.50

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 ketjap dressing 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; dungseden 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		

