



DINERKAART

VOORGERECHTEN

Broodje Kruidenboter (v)	5,25	Gamba's Ajillo	12,50	Uiensoep	7,50
Carpaccio Het Hert*	14,00	<i>Met Spaanse peper en knoflook</i>		<i>Gegratineerd, met brood en kaas</i>	
<i>Met kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en pesto-olie</i>		Gravad Lax	13,50	Loempia (v)	11,50
<i>* Met truffelmayonaise +2,50</i>		<i>In rode biet gemarineerde zalm, zoet-zure radijs en wasabicreme</i>		<i>Gevuld met geitenkaas en artisjok</i>	
Halve Carpaccio Het Hert*	10,75	Langzame jongens	13,50	<i>Geserveerd met stroop van rode port en vijg</i>	
<i>* Met truffelmayonaise +2,50</i>		<i>Twaalf stuks, in kruidenboter gebakken</i>			

HOOFDGERECHTEN

(Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites)

Saté Het Hert	19,50	Zalmfilet	23,50	BIJGERECHTEN	
<i>Saté van gemarineerde varkenshaas met gebakken uitjes, rauwkost en kroepoek</i>		<i>Seizoensgroenten, beurre-blanc</i>		<i>Extra frites</i>	4,25
Kipsaté	19,50	Sliptongen	25,50	<i>Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise</i>	5,00
<i>Saté van gemarineerde kippendijen met gebakken uitjes, rauwkost en kroepoek</i>		<i>Twee stuks, in roomboter gebakken</i>		<i>Gemengde groenten</i>	4,75
Entrecote	27,50	Biet Wellington (v)	17,50	<i>Gemengde groene salade</i>	4,00
<i>250 gram, met groenten en chimichurri</i>		<i>In bladerdeeg ingepakte rode biet en paddenstoel met balsamicostroop en gegrilde groenten</i>			
Huisburger van de grill	17,50	Paddenstoelenburger (v)	17,50		
<i>Met ui, spek, kaas en barbecuesaus</i>		<i>Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas</i>			
Kalfslever	17,50	Ravioli (v)	18,50		
<i>Gebakken kalfslever met uienringen, spek en appel</i>		<i>Met ricotta en spinazie, pompoen, beurre noisette, salie en hazelnoot</i>			

DESSERTS

Dame Blanche	7,50	Apfelstrudel	8,00	Brownie	7,50
<i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>		<i>Met warme vanillesaus en kaneelijs</i>		<i>Ganache, dulce de leche en bananenijs</i>	
Crème Brûlée	7,50	Espresso Martini	9,50		
<i>Custardachtig dessert met een laagje gekarameliseerde suiker</i>		<i>Een cocktail van espresso, vodka en kahlua</i>			