



DINERKAART

VOORGERECHTEN

Broodje Kruidenboter (v)	5,25	Gamba's Ajillo	12,50	Loempia (v)	11,50
Carpaccio Het Hert*	14,00	<i>Met Spaanse peper en knoflook</i>		<i>Gevuld met geitenkaas en artisjok</i>	
<i>Met kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en pesto-olie</i>		Gravad Lax	13,50	<i>Geserveerd met stroop van rode port en vijg</i>	
<i>* Met truffelmayonaise +2,50</i>		<i>In rode biet gemarineerde zalm, zoet-zure radijs en wasabicreme</i>		Tomatentartaar	10,50
Halve Carpaccio Het Hert*	10,75	Vitello Tonnato	15,50	<i>Met schuim van Parmezaanse kaas</i>	
<i>* Met truffelmayonaise +2,50</i>		<i>Dungesneden, gegaarde, kalfsmuis met tonijnmayonaise en kruidensla</i>		Uiensoep	7,50
				<i>Gegratineerd, met brood en kaas</i>	

HOOFDGERECHTEN

(Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites)

Saté Het Hert	19,50	Spareribs	23,50	Paddenstoelenburger (v)	18,50
<i>Saté van gemarineerde varkenshaas met gebakken uitjes, rauwkost en kroepoek</i>		<i>Met koolsla en knoflooksaus</i>		<i>Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas</i>	
Kipsaté	19,50	Zalmfilet	23,50	Ravioli (v)	18,50
<i>Saté van gemarineerde kippendijen met gebakken uitjes, rauwkost en kroepoek</i>		<i>Seizoensgroenten, salsa verde</i>		<i>Met ricotta en spinazie, pompoen, beurre noisette, salie en hazelnoot</i>	
Tournedos	29,50	Tonijnsteak	25,50		
<i>Seizoensgroenten bearnaisesaus</i>		<i>Van de grill, met gemarineerde groenten, teriyaki en rode peper</i>			
Huisburger van de grill	18,50	Hartige taart	18,50		
<i>Met ui, spek, kaas en barbecuesaus</i>		<i>Gevuld met rode ui, roquefort en walnoten</i>			
Kalfslever	18,50	Biet Wellington (v)	17,50		
<i>Gebakken kalfslever met uienringen, spek en appel</i>		<i>In bladerdeeg ingepakte rode biet en paddenstoel met balsamicostroop en gegrilde groenten</i>			

BIJGERECHTEN

<i>Extra frites</i>	4,25
<i>Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise</i>	5,00
<i>Gemengde groene salade</i>	4,00

DESSERTS

Dame Blanche	7,50	Crème Brûlée	7,50	Rabarbercrumble	8,50
<i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>		<i>Custardachtig dessert met een laagje gekarameliseerde suiker</i>		<i>Rabarbercompot, crumble en slagroomijs</i>	
Espresso Martini	9,50	Aardbeien Romanoff	10,50	Bosvruchten cheesecake	8,50
<i>Een cocktail van espresso, vodka en kahlua</i>		<i>Met gemarineerde verse aardbeien</i>		<i>Met limoen sorbet en slagroom</i>	