

## Voorgerechten

<b>Broodplankje</b> met verschillende soorten brood en smeersels	€ 8,50
<b>Tomatensoep</b> met basilicumroom	€ 7,50
<b>Tom kha kai soep</b> met noedels en een gekook ei	€ 7,50
<b>Ambachtelijk gemaakte rundercarpaccio</b> met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, kappertjes en smoked broadbeans	€ 14,50
<b>Huisgemaakte terrine van gerookte kip</b> met vossenbessensaus en een krokant van Parmezaanse kaas	€ 14,50
<b>Gebakken gamba's</b> in een krokant kokoslaagje met papajadip en een gemengde groene salade	€ 13,50
<b>Zalmbonbon</b> met forelmousse, slamix en frisse citroenmayonaise	€ 14,50
<b>Flatbread</b> met hummus, geitenkaas, walnoten en honing uit de oven	€ 13,50

## Hoofdgerechten

<b>Kipschnitzel</b> met knoflook en tuinkruidenroomsaus	€ 24,50
<b>Spareribs</b> , mild of pittig, met knoflook- en barbecuesaus	€ 25,50
<b>Diamanthaas</b> met rode-wijnsaus of champignonjus	€ 26,50
<b>Kippendijspies</b> met satésaus, gefrituurde uitjes en cassave	€ 24,50
<b>Dorade</b> , op de huid gebakken met witte wijnsaus	€ 23,50
<b>Gebakken zalm</b> met pasta en romige spinazie tomatensaus	€ 26,50
<b>Huisgemaakte Thaise curry</b> met groenten, rijst, uienringen en zoetzure salade	€ 21,50
<b>Vissalade</b> met gamba's, gerookte zalm, tonijn en frisse citroenmayonaise	€ 19,50

## Nagerechten

<b>Dame blanche</b> met vanille-ijs, echte chocoladesaus en slagroom	€ 8,50
<b>Wentelteefje van suikerbrood</b> met walnoten-ijs, karamelsaus en slagroom	€ 8,50
<b>Crème brûlée</b> met vanille-ijs en slagroom	€ 8,50
<b>Worteltaart</b> met karamel-ijs en slagroom	€ 8,50

## Vorspeisen

<b>Brotbrett</b> mit verschiedenen Brotsorten und Aufstrichen	€ 8,50
<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikumcreme	€ 7,50
<b>Tom-Kha-Kai-Suppe</b> mit Nudeln und einem gekochten Ei	€ 7,50
<b>Rindercarpaccio</b> mit Trüffelmayonnaise, Parmesankäse, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern und geräucherte Saubohnen	€ 14,50
<b>Hausgemachte Terrine von geräuchertem Huhn</b> mit Fuchsbeerensauce und einem knusprigem Parmesankäse	€ 14,50
<b>Gebratene Garnelen</b> im knusprigen Kokosmantel mit Papaya-Dip und einem gemischter grüner Salat	€ 13,50
<b>Lachsbonbon</b> mit Forellenmousse, Salatmischung und frischer Zitronenmayonnaise	€ 14,50
<b>Fladenbrot-Hummus</b> mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig aus dem Ofen	€ 13,50

## Hauptgerichte

<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Knoblauch-Gartenkräuter-Sahnesoße	€ 24,50
<b>Spareribs</b> , mild oder pikant, mit Knoblauch- und Barbecue-soße	€ 25,50
<b>Diamantfilet</b> mit Rotweinssoße oder Pilzsoße	€ 26,50
<b>Hähnchenschenkelspieß</b> mit Satesoße, Röstzwiebeln und Kassave	€ 24,50
<b>Dorade</b> , auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce	€ 23,50
<b>Gebackener Lachs</b> mit Nudeln und cremiger Spinat-Tomatenssoße	€ 26,50
<b>Hausgemachtes Thai-Curry</b> mit Gemüse, Reis, Zwiebelringen und süß-saurem Salat	€ 21,50
<b>Fischsalat</b> mit Krabben, geräuchertem Lachs, Thunfisch und frischer Zitronenmayonnaise	€ 19,50

## Nachspeisen

<b>Dame Blanche</b> mit Vanilleeis, Schokoladesoße und Schlagsahne	€ 8,50
<b>Französischer Toast vom Zuckerhut</b> mit Walnusseis, Karamellsoße und Schlagsahne	€ 8,50
<b>Crème brûlée</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 8,50
<b>Karottentorte</b> mit Karamelleis und Schlagsahne	€ 8,50

## Appetizer

<b>Breadboard</b> of different types of bread and spreads	€ 8,50
<b>Tomato soup</b> with basil cream	€ 7,50
<b>Tom-kha-kai soup</b> with noodles and a boiled egg	€ 7,50
<b>Beef carpaccio</b> with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, sundried tomatoes, capers and smoked broadbeans.	€ 14,50
<b>Homemade terrine of smoked chicken</b> with fox berry sauce and a Parmesan cheese crisp	€ 14,50
<b>Fried prawns</b> in crispy coconut coating with papaya dip and a mixed green salad	€ 13,50
<b>Salmon bonbon</b> with trout mousse, mixed salad and fresh lemon mayonnaise	€ 14,50
<b>Flatbread hummus</b> with goat cheese, walnuts and honey from the oven	€ 13,50

## Main courses

<b>Chicken schnitzel</b> with garlic and garden herb cream sauce	€ 24,50
<b>Spareribs</b> , mild or spicy, with garlic- and barbecue sauce	€ 25,50
<b>Diamond tenderloin</b> with red port sauce or mushroom gravy	€ 26,50
<b>Chicken thigh skewer</b> with satay sauce, fried onions and cassava	€ 24,50
<b>Dorado</b> pan-fried on the skin with white wine sauce	€ 23,50
<b>Baked salmon</b> with pasta and a creamy spinach tomato sauce	€ 26,50
<b>Homemade Thai curry</b> with vegetables, rice, onion rings and a sweet and sour salad	€ 21,50
<b>Fish salad</b> with prawns, smoked salmon, tuna and lemon mayonnaise	€ 19,50

## Desserts

<b>Dame blanche</b> with vanilla ice cream, real chocolate sauce and whipped cream	€ 8,50
<b>French toast of sugar bread</b> with walnut ice cream, caramel sauce and whipped cream	€ 8,50
<b>Crème brûlée</b> with vanilla ice cream and whipped cream	€ 8,50
<b>Carrot cake</b> with caramel ice cream and whipped cream	€ 8,50