

Dinerkaart

Voorgerechten

Gerookte eendenborst met een crème van geitenkaas en honing €11,95

Klassieke carpaccio van rund met mosterddressing, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas €10,95

Wildham op een salade met mango-chutney €10,95

Geitenkaas uit de oven op een salade met frambozendressing, appeltjes en croutons (Vega) €11,95

Duet van wildpaté's met cranberry-portsaus €10,95

Gepelde **grote garnalen** in een krokant jasje met teriyaki-mayonaise €12,95

Plateau van **gerookte zalm** met mosterd-dillesaus €11,45

Avocado-salade met krokant gebakken jalapeño-kaasbeignets (Vega) €10,95

Soepen

Italiaanse tomaten-crèmesoep (Vega) €5,45

Mosterdsoep met witte wijn en dragon (Vega) €5,95

Romige pompensoep op mediterrane wijze (Vega) €6,95

Wildbouillon met cognac en croutons €6,45

Hoofdgerechten

Belse bief met champignon-, peper- of rodewijn-truffelsaus €23,45

Hertenbiefstuk met een saus van bospaddenstoelen €24,95

Vispotje uit de oven met witvis, hollandaisesaus en oude kaas €16,95

Wildstoverij met herfstgarnituur €20,95

Wiener-, jäger- of riesling-**schnitzel** €15,95

Aussie Angus, twee biefstukjes à 125 gram van Australische black angus-rund met rode-wijnsaus en gekaramelliseerde uien €24,95

Ook als **Lady Angus**, met één biefstukje €19,95

Heerlijk malse **kipsaté** (200gr) met huisgemaakte pindasaus en gebakken uitjes €13,95

Vegaburger met champignons en uitjes, met brie en honing overbakken (Vega) €18,95

Roodbaarsfilet met een romige tomaten-hollandaisesaus €18,95

Pompoencurry met pruimen en rijst (Vega) €19,95

Zalmfilet, gegratineerd met Hollandaisesaus en oude kaas €19,45

Kabeljauw-haas met kreeftensaus en garnalen €21,95

Alle bovenstaande hoofdgerechten inclusief stokbrood^(1,8,11), kruidenboter, tapenade, fles water, groente-garnituur, frites (tenzij anders vermeld), salade en mayonaise

Nagerechten

Chef's **parfait** met Tony Chocolonely seasalt-caramel, chocolade-ijs en slagroom €6,95

Dame Blanche €5,95

Vruchtensorbet €5,95

Plateau van **binnen- en buitenlandse kazen** met roggebrood en compôte €8,95

Huisdessert "Vrolijke Schaaap" met diverse kleine specialiteiten €7,45

Grand Marnier Crème Brûlée met vanille-ijs €6,95

Apple-crumble uit de oven met karamel-saus, praliné-ijs en slagroom €6,45

JEUGD TOT 12 JAAR

Pannenkoek 23cm €3,90 30cm €4,90

Geserveer mat suiker en stroop

Klein kopje **tomatensoep** €2,95

Kinderschotel €7,95 extra snack €10,95

Frikadel, kipnuggets of snackspies met appelmoes, frites en mayonaise

Kinderijsje €2,95

Kindermenu €13,95 extra snack €16,95

Klein kopje tomatensoep
Kinderschotel frikadel, kipnuggets of snackspies met appelmoes, frites en mayonaise
Kinderijsje

JEUGD TOT 14 JAAR

Klein kopje **soep** van de grote kaart €3,95

Kipsaté (100gr) met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes, frites en salade €9,95

Ambachtelijke **schnitzel** (125gr) met frites en salade €10,95

Juniorschotel €13,95

biefstuk, varkenshaas, kipfilet of witvis, geserveerd met frites, groente-garnituur, salade en mayonaise

Junior **Dame Blanche** €3,95

Junior **Vruchtensorbet** €3,95

Juniormenu (soep, juniorschotel en dessert) €19,95