

## VOORGERECHTEN

SALADE VAN GEITENKAAS MET DRENTSE HONING,  
MESCLUNSLA, GEKARAMELISEERDE VIJGEN EN SUD 'N SOL € 9,50

BROUAT  
QUINOARIJST GEGAARD IN PAPRIKAJUS  
MET SPIESJES VAN MOZARELLA EN CHERRYTOMAATJES  
EN EEN GROENTENLOEMPJA € 10,75

FILET VAN HUISGEROOKTE NOORSE ZALM  
MET RUCOLA EN EEN FRISSE CRÈME VAN LIMOEN EN KORIANDER € 12,50

LANGZAAM GEGAARDE SUKADE VAN WILDZWIJN  
MET RODE KOOL EN PUREE VAN WILDE KASTANJES  
EN EEN VLEUGJE BOURBON VANILLE € 13,00

CARPACCIO VAN HET FIJNSTE DRENTSE WEIDERUND  
MET RUCOLA, GESTOOFDE KERSEN EN GESCHAAFDE DRENTSE OUDE KAAS € 14,00

LICHTGEGAARDE SARDINES  
IN EEN TOMPOUCE VAN KROKANT BLADERDEEG  
MET EEN SAFFRAANROUILLE EN EEN CRÈME VAN VERSGEPLUKTE FRAMBOZEN € 14,50

## SOEPEN

HUISGEMAAKTE TOAMTENSOEP VAN SMAAKVOLLE POMMODORITOMATEN  
MET EEN JULLIËNNE VAN SELDERIJ, BOSUI EN EEN WOLKJE BOERENROOM € 5,50

EENDENBOUILLON  
GEPIMENTEERDE VERSGETROKKEN BOUILLON  
MET HET BESTE VLEES VAN WILDE EEND € 6,00

ZACHTROMIGE VELOUTÉ VAN LANGOUSTINE  
MET CRÈME FRAÎCHE EN EEN SCHEUTJE FRANSE COGNAC € 7,00

AL ONZE VOORGERECHTEN EN SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET OER- EN  
POMPOENBROOD MET KRUIDENBOTER EN TAPENADE

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

### NAPOLITAANSE RAVIOLI

RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE OP EEN SPIEGELTJE VAN TOMATENS AUS EN MET EEN PITTIGE GRANA PADANO UIT HET NOORDEN VAN ITALIË

€ 14,50

### RISOTTO

EEN RISOTTO MET EEN KEUR VAN DE FIJNSTE BOSPADDESTOELEN GEGRATINEERD MET GEITENKAAS EN DRENTSE BIJENHONING

€ 16,50

### VERGETEN GROENTEN UIT GROOTMOEDERS KEUKEN

GROENTEN UIT LANG VERVLOGEN TIJDEN IEDER AFZONDERLIJK GEGAARD, OVERGOTEN MET EEN LICHT GROENTEJUS EN GESERVEERD MET EEN PUREE VAN WILDE KASTANJES

€ 18,50

## HOOFDGERECHTEN VAN VIS

### DORADEFILETS

OP DE HUID GEBAKKEN DORADEFILETS MET GEGRILDE LAMELLEN VAN COURGETTE EN OPPERDOEZEN GEGAARD IN EEN JUS VAN SCHAALDIEREN

€ 19,50

### SNOEKBAARS

OP DE HUID GEBAKKEN SNOEKBAARSFILET MET EEN PUREE VAN KNOLSERDERIJ EN ZEEKRAAL, OVERGOTEN MET EEN JUS VAN ZWARTE OLIJVEN

€ 21,50

### ZALMFILET

GEBAKKEN ZALMFILET MET EEN BRANDADE VAN ROSEVAL AARDAPPELTJES EN STOOBOKKING. MET PEULTJES EN GEFRITURDE SCHORSENEREN

€ 22,50

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VLAAMSE FRIETEN EN EEN MESCLUNSLADE

## HOOFDGERECHTEN VLEES

HOLLANDSE BOERDERIJEEND  
MALS GEBAKKEN EENDENFILETS MET EEN ABRIKOZENCOMPOTE,  
BIESLOOKBLOEM EN EEN JUS VERRIJKT MET PERNOD € 16,00

GEROOKTE SPEENVARKENFILET  
HUISGEROOKTE SPEENVARKENFILET VAN HET LIVAR VARKEN MET  
EEN HONINGMOSTERDSAUS MET EEN ZACHTE TINT VAN KORIANDER € 17,50

SCHNITZEL "STROGANOFF"  
GEPANEERDE VARKENSSCHNITZEL MET EEN SAUS NAAR DE TRADITIE VAN DE  
RUSSISCHE FAMILIE STROGANOFF EN EEN AUGURKENSALSA € 17,50

STEAK "HOOGVEEEN"  
GEBAKKEN BIEFSTUK VAN DE HAAS MET EEN RODE PORTSAUS  
STEAK 150 GRAM € 21,50

STEAK 180 GRAM € 24,50

VARKENSHAAS  
ROSÉ GEBAKKEN VARKENSHAAS  
MET GEKARAMELISEERDE VIJGEN EN EEN STROOPJE VAN CALVADOS € 22,50

BIEFSTUK VAN MALS VELUWS REE  
HEERLIJKE BIEFSTUK VAN HET MALSTE VELUWSE REE MET EEN CHUTNEY  
VAN PEPERKOEK EN UI, GEROOKTE KNOFLOOK EN EEN JUS VAN RODE WIJN € 24,50

SPECIALITEIT VAN DE DAG  
ONZE MEDEWERKERS INFORMEREN U GRAAG! DAGPRIJS

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VLAAMSE FRIETEN  
EN EEN MESCLUNSLADE

## DESSERTS

POIRE BELLE HÉLÈNE  
VANILLEROOMIJS MET EEN GEPOCHEERD PEERTJE EN CHOCOLADESAUS € 7,25

BIOLOGISCH VLIERBESSENIJS  
GESERVEERD MET IN KRIEKBIER GESTOOFDE BOSBESSEN € 7,75

PANNA COTTA  
IN DE ITALIAANSE GASTRONOMIE BETEKENT HET LETTERLIJK  
"GEKOOKTE ROOM". WIJ MAKEN DE PANNA COTTA VAN ROZENWATER  
GESERVEERD MET EEN COULIS VAN GUAVE EN GROENE THEE € 8,50

CRÈME BRULÉE PRALINÉE  
GEMAAKT VAN PURE CHOCOLADE  
GESERVEERD MET DUINDOORNIJS EN EEN SAUS VAN ZOETHOUT € 9,50

AL ONS AMBACHTELIJKE BOERDERIJ-IJS KOMT VAN DE BIOLOGISCHE  
MELKVEEHOUDERIJ SONNECLAER UIT ECHTEN IN DRENTHE.