

Voorgerechten

Koud

<i>Gerookte paling</i>	<i>11,25,</i>
<i>Gerookte rode zalm</i>	<i>11,25</i>
<i>Hollandse garnalencocktail met whiskey-cocktailsaus</i>	<i>11,25</i>
<i>Vistrio (combinatie van paling, zalm en hollandse garnalen)</i>	<i>12,==</i>
<i>Runder carpaccio(flinterdun gesneden ossehaas met pesto en parmarella)</i>	<i>11,75</i>
<i>Ardennenham met meloen</i>	<i>9,75</i>
<i>Geitenkaasje (frisse sla melange, lauwwarme geitenkaas in ardennenham gerold met honing)</i>	<i>10,25</i>

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met toast en boter

Soep per kop

<i>Franse uiensoep (met kaas gegratineerd stokbrood)</i>	<i>5.==</i>
<i>Heldere groentensoep</i>	<i>4,50</i>
<i>Gebonden tomatensoep met room</i>	<i>4,50</i>
<i>Gebonden champignonsoep</i>	<i>4,50</i>
<i>Gebonden tomaten-prei-soep met room</i>	<i>4,50</i>
<i>Tomaten-groenten-soep</i>	<i>4,50</i>

warm

<i>Garnalen in een jasje (in broodkruimel gepaneerd, met een dipper van ketjap, stroop en chili)</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebakken champignons met spek, ui geserveerd met toast</i>	<i>8,75</i>
<i>Kalfspasteitje (roomboter bladerdeeg bakje gevuld met kalfsragout)</i>	<i>6,50</i>
<i>In chillyknoflook gebakken garnalen</i>	<i>9,50</i>