

menu

Voorgerechten

stokbrood met smeersels	4,50
beef teriyaki	10,50
carpaccio van runderhaas met rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en zongedroogde tomaatjes	10,50
eendenborstfilet met frambozen-dressing en een frisse salade	10,50
gebakken champignons met knoflook en gratineerd met kaas	7,50
tompoes van zalm	9,95
groentensoep - tomatensoep - uiensoep	4,50

Hoofdgerechten vlees

italiaanse runderhaas [rucola, balsamicodressing en parmezaanse kaas]	24,50
runderhaas met gebakken champignons en knoflook	24,50
kogelbiefstuk met roerbakgroenten en pepersaus	21,50
varkensoester met een jus van rode wijn, honing en rozemarijn	21,50
schnitzel hawaii [ham-kaas-ananas]	19,50
schnitzel spek [spek-uien-champignons]	19,50
belgisch stoofvlees [uit eigen keuken]	11,50
spareribs	14,50
hamburger de kluis [uien-champignons-kaas-spek-tomaat-augurk]	14,50
boerenpannetje [sissend pannetje met varkenshaas, kipfilet, spek, uien, paprika, champignons, met champignon- of pepersaus]	21,50
satépannetje [varkenshaassaté met uien, taugé en satésaus]	21,50

Visgerechten

vispannetje met 4 soorten gratineerde vis	21,50
gekarameliseerde zalm met honing, limoen en knoflook	22,50
taartje van zwarte rijst met kabeljauw	23,50
sissend pannetje met gamba's, uien, paprika en een pittig sausje	21,50

Pasta

spaghetti bolognese	12,50
pasta pesto met gerookte zalm en rucola	18,50
pasta met roerbakgroenten en kaassaus	14,50

Wintermenu

uiensoep gratineerd met kaas of serranoham gevuld met roomkaas	23,50
varkensrollade ingerold met spek op een bedje van gewokte spinazie en knoflook of koolvisfilet met een kruidenkorstje op een bedje van roerbakgroenten	
chocolade-ijs met slagroom of chocoladedroom [chocolademousse]	

Nagerechten

dame blanche	6,50
heiße liebe [ijs met warme bosvruchten]	
ijs met warme kersen	
twee soorten sorbetijs met aardbeiensaus	
mokka-ijs met karamelroom en stroopwafelkrum	
chocoladedroom [witte en bruine chocolademousse]	