

# DINER

## Voorgerechten

<b>Gerookte zalm</b>	14.5	
Met frisse dillemayonaise, een slamelange en dun gesneden rode ui wijnsuggestie: <b>Palacio De Vivero Verdejo</b>		6.0
<b>Parmaham Meloen</b>	10.5	
Klassieke combinatie van Parmaham en meloen wijnsuggestie: <b>Pasqua Pinot Grigio Rosé</b>		6.0
<b>Tonijnsalade</b>	12.5	
Little gem sla, cherytomaatjes, rode ui en een lichte dressing van extra vierge olijfolie wijnsuggestie: <b>Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Rundercarpaccio</b>	13.5	
Truffelmayonaise, pijnboompitjes, rucola olie, gemarineerde cherytomaatjes en parmezaan wijnsuggestie: <b>Laroche Chardonnay</b>		6.0
<b>Insalata Caprese</b> 	12.5	
Pesto, balsamico en olijfolie uit Sicilië. wijnsuggestie: <b>Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Soep van het moment</b> 	7.5	
<b>Tomatensoep</b> 	7.5	
Met basilicumroom		

## Hoofdgerechten

<b>Vis van het moment</b>	26.5	
geserveerd met aardappelgarnituur en salade		
<b>Fish and Chips</b>	22.5	
Lekkerbek met ravigottesaus, geserveerd met salade en friet wijnsuggestie: <b>Laroche Chardonnay</b>		6.0
<b>Gemarineerde Spareribs</b>	23.5	
Met friet, salade, sambal- en knoflookmayo Biersuggestie: <b>Paulaner Weizen</b>		7.0
<b>Crispy Chicken Burger</b> 	21.5	
Krokante kip, uienringen, tomaat, burgersaus, friet en salade wijnsuggestie: <b>Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Saté Babi Bali</b>	23.0	
Varkenssaté met Balinese satésaus, atjar tjampoer, krupuk en friet. Biersuggestie: <b>Affligem Blond</b>		6.0
<b>Black Angus Steak</b>	29.5	
Geserveerd met pepersaus, aardappelgarnituur en frisse salade. wijnsuggestie: <b>Pasqua Mucchetto Primitivo</b>		6.0
<b>Quiche van Spinazie en Camembert</b> 	21.5	
Met honing en noten, geserveerd met salade. wijnsuggestie: <b>Pasqua Pinot Grigio Rosé</b>		6.0

# DINER

## Nagerechten

<b>Affogato</b>	9.5	
vanille-roomijs overgoten met een shot espresso en Baileys crème wijnsuggestie: <b>Torres Moscatel</b>		6.5
<b>Cheesecake 'New Yorker style'</b>	9.5	
Geserveerd met bosvruchten salsa, vanille-ijs en merengue staafjes wijnsuggestie: <b>Muscat de Beaumes de Venise</b>		6.5
<b>Chocolade Lava Cake</b>	9.5	
Geserveerd met straciatella ijs en crunch van Oreo wijnsuggestie: <b>Pedro Ximénez</b>		6.5
<b>Pecan Toffee Meringue</b>	9.5	
Lagen toffee-ijs met meringue schuim, slagroom en pecannoten wijnsuggestie: <b>Torres Moscatel</b>		6.5
<b>Dessert Erve Hulsbeek</b>	9.5	
dagelijks wisselend dessert		

## Supplement

<b>Friet</b>	5.5
<b>Salade</b>	5.5
<b>Broodplankje met smeersels</b>	6.5

## Koffie Specials

<b>Irish Koffie</b> Jameson Whiskey
<b>French Koffie</b> Grand Marnier
<b>Spanish Koffie</b> Tia Maria
<b>Italian Koffie</b> Amaretto
<b>Erve Hulsbeek Koffie</b> Salted Caramel Baileys

## Verrassingsmenu

<b>2-gangen</b>	37.5
<b>3-gangen</b>	45.0
<b>4-gangen</b>	52.5

Dagelijks bereidt ons keukenteam een wisselend menu, vraag naar de mogelijkheden!

*\*Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!  
Vraag naar onze allergenenkaart.*

 Dit gerecht is vegetarisch of kan vegetarisch worden gemaakt