



# Dinerkaart

## Voorgerechten

<b>Brood 't Wapen</b>	5
gezouten boter   olijfolie   zeezout	
<b>Carpaccio</b>	13
pestomayonaise   broad beans   Parmezaan   rucola	
<b>Steak Tartare</b>	13
kwartelei   kappertjes   sjalot   Tabasco   augurk   brioche   eigeelcrème	
<b>Coquilles</b>	13
bloemkoolcrème   hazelnoot   radijs   wakameschuim	
<b>Watermeloen</b>	10
tuinbonencrème   tuinkers   vegan feta	
<b>Gerookte Paprika-Tomatensoep</b>	6,5
crème fraîche	
<b>Uiencrèmesoep</b>	7
kaascrouton	

## Salades

<b>Salade Gerookte Zalm</b>	17
rode ui   kappertjes   wasabimayonaise	
<b>Salade Carpaccio</b>	15
pestomayonaise   broad beans   Parmezaan   rucola	
<b>Salade Geitenkaas</b>	15
gegratineerd   walnoten   honing   cranberry	
<b>Salade Hete Kip</b>	15
taugé   bosui	
<b>Supplement frites bij salade p. p.</b>	2

## Hoofdgerechten

<b>Kipsaté</b>	17
kippendij   satésaus   atjar   kroepoek   sajoerboontjes	
<b>Spareribs</b>	22
gegaard in de oven	
<b>Sukadesteak</b>	22,50
bloemkoolcrème   little gem   Madeira jus	
<b>Kabeljauw</b>	23
bospeen   tuinbonencrème   mosterdzaad   beurre blanc	
<b>Kalfsentrecote</b>	24
bloemkoolcrème   litte gem   café de Paris	
<b>Knolselderijsteak</b>	18
dahlcrème   tomatenconcassé   litte gem   gember citroengras vinaigrette	

*Bij alle bovenstaande hoofdgerechten wordt frites en salade geserveerd.*

## Dessert

<b>Dame Blanche</b>	6,5
<b>Cheesecake</b>	6,50
<b>Mini ijscoupe</b>	3,50
<b>Appeltaart met vanille ijs</b>	6
<b>Hazelnoot crème gebak</b>	4,25
<b>Maison kelder</b>	