

Menukaart

Warme gerechten

Van 't land

- Biefstukmedaillons** 16
Marinade van het huis, spinazie en geroosterde puntpaprika
Bier/wijn suggestie: Le Fort Tripel/ Rioja Crianza
- Lamsrack** 16
Roseval aardappel, salsa verde en groene asperges
Bier/wijn suggestie: La Trappe Dubbel/ Malbec
- Poulet spies** 13
Marinade met donker bier, prei, wortel, broccoli, rode peper en bosui
Bier/wijn suggestie: La Trappe Blond/ Chardonnay
- Spareribs halve rib** 12
Marinade van het huis, cola-lak, halve maïskolf en coleslaw salade
Bier/wijn suggestie: Cornet Oaked/ Douro
- Mini beefburger 2 stuks** 16
Marinade van het huis, spinazie, rode ui, geroosterde paprika en pittige paprika-curry saus.
Bier/wijn suggestie: Le Fort Tripel/ Rioja Crianza

wat 'n vangst

- Gamba's met gele rijst** 18
6 stuks met pittige roomsaus, lente-ui, doperwten, rode peper en courgette spaghetti
Bier/Wijn suggestie: Witte Trappist/ Viognier
- Kabeljauwstoof** 16
Wortel, prei, kruiden crème, citroen, parmezaanse kaas, dille en witte wijn
Bier/wijn suggestie: La Trappe Blond/ Pinot Grigio
- Mosselen** 14
Kruidenolie, citroen, witte wijn, rode ui, peterselie en stokbrood
Bier/wijn suggestie: Swinckels/ Sauvignon Blanc
- Zeebaars** 15
Op de huid gebakken met pompoen en grof gehakte pesto
Bier/wijn suggestie: Le Fort Tripel/ Chardonnay

Groener wordt het niet

- Aubergine** 13
Gevuld met parel couscous, feta, abrikozen, bosui, rode peper, rucola en pistache
Bier/wijn suggestie: La Trappe Blond/ Viognier
- Filo spinazie 2 stuks** 13
Gevuld met spinazie, rode ui, feta, kruiden crème en pijnboompitten
Bier/wijn suggestie: Witte Trappist/ Pinot Grigio
- Gevulde tomaat** 12
Vleestomaat gevuld met linzen, ijsbergsla en krokante uitjes
Bier/wijn suggestie: Cornet Oaked/ Sangiovese
- Portobello** 13
Gevuld met pompoen, geitenkaas, honing en pijnboompitten
Bier/wijn suggestie: Brewdog IPA/ Chardonnay
- Camembert** 13
Uit de oven met walnoten en honing, geserveerd met bruin Brood
Bier/wijn suggestie: La Trappe Dubbel/ Malbec

Lekker voor erbij

- Aardappeltjes** 4
Uit de oven, kruidenmelange en huisgemaakte aioli
- crispy sticks 6 stuks** 9
Bladerdeeg stengel met Italiaanse kruiden en truffelmayonaise
- Focaccia 3 dips** 8
Huisgemaakte aioli, olijven tapenade en kruidenboter
- Groenten mix** 8
Wortel, prei, broccoli gewokt in kruidenolie



Menukaart

Koude gerechten

Van 't land

Carpaccio	13
<i>Pestomayonaise, pijnboompitten, nacho's, rucola en parmezaanse kaas</i>	
Bier/wijn suggestie: La Trappe Blond/ Sangiovese	
Vitello	13
<i>Tonijnmayonaise, sjalot, rucola en kapper appels</i>	
Bier/wijn suggestie: Cornet Oaked/ Pinot Grigio	
Steak tartaar	13
<i>Kwartelei, Rotterdamse uitjes, piccalilly, little gem en stokbrood</i>	
Bier/wijn suggestie: Brewdog IPA/ Rioja Crianza	

wat 'n vangst

Duo van zalm	14
<i>Limoenmayonaise, bosui, kapper appels, rode peper en sriracha saus</i>	
Bier/wijn suggestie: Witte Trappist/ Verdejo	
Garnalen cocktail	16
<i>Hollandse garnalen, little gem, whisky saus</i>	
Bier/wijn suggestie: Swinckels/ Viognier	
Tonijn tartaar	15
<i>Gebrand, courgette spaghetti, ponzu, sesamolie, sesamzaad, limoen, wakame en wasabimayonaise</i>	
Bier/wijn suggestie: La Trappe Blond/ Sauvignon Blanc	
Gerookte makreel	13
<i>Harissa mayonaise, rode ui, komkommer zoet zuur en geroosterde paprika</i>	
Bier/wijn suggestie: Cornet Oaked/ Sangiovese	
Oesters per stuk	4
Oesters 4 stuks	14
<i>Citroen, bosui, rode peper, sjalot, frambozenazijn en tabasco</i>	

Groener wordt het niet

Burrata	14
<i>Tomaat, mozzarella, aceto, pesto, rucola, pijnboompitten en croutons</i>	
Bier/wijn suggestie: Le Fort Tripel/ Chardonnay	
Bulgur Balletjes	13
<i>Tomaat, walnoot, rode ui, granaatappel en aceto</i>	
Bier/wijn suggestie: Le Fort Tripel/ Chardonnay	
Groene salade	9
<i>Tomaat, olijven, feta, rode ui, pijnboompitten, vinaigrette en zongedroogde tomaat</i>	
Rucola salade	10
<i>Aceto balsamico, champignons. Pijnboompitten en zongedroogde tomaat</i>	

blij toe

Hartig's panna cotta	10
<i>panna cotta met witte chocolade, pure chocolade en framboos</i>	
suggestie: Rivesaltes Rouge	
Brownie	14
<i>met zomerfruit en slagroom</i>	
suggestie: Muscat de Rivesaltes	
Fudge bar kokos & pecan	14
<i>Brownie fudgebar met pecan crumble, caramelsaus en salted caramel ijs</i>	
suggestie: Pedro Ximenes	
Raspberry cheesecake	7
<i>Met vers fruit en frambozensaus</i>	
suggestie: Saussignac	
Zoet en zuur in één glas	9
<i>Mascarpone met lemoncurd en bastogne crumble</i>	
suggestie: Limoncello	

