

# DINERKAART

---

## VOORGERECHT & SOEP

✓ Carpaccio van rode biet met geitenkaas en walnoot 5,-

Waldorfsalade met gerookte forel 5,-

Vitello Tonato van kalfsprocureur gefrituurde kappertjes en tonijnmayonaise 5,-

✓ Rode uiensoep gegratineerd met Gruyère 4,-

Soepspecial wisselend met brood en boter 4,-

---

## HOOFDGERECHT

✓ Tagliatelle met bospaddenstoelen en pesto 8,-

Vis van de dag met verschillende groente en bijpassende saus 9,50

Hertenbiefstuk met verschillende groente met kruidkoeksaus 9,50

---

## KAAS

3 soorten kaas met confituur 5,-  
+ flight van 3 bijpassende wijnen (kleine glaasjes) + 6,-

---

## DESSERT

Homemade Cheesecake met roomijs 4,50

Conference perentaartje met roomijs 4,50

---

## SIDES

Friet met mayonaise 2,50

Gegrilde herfstgroente 2,50

Heeft u dieetwensen of allergenen?  
Meld het ons en wij proberen uw gerecht naar wens aan te passen