





# DINERKAART

---

## VOORGERECHT & SOEP

-  **Steak tartaar van tomaat** met gerookte olijfolie 5,-
  -  **Herfstsalade** met gemarineerde en gegrilde groente 5,-
  - Vitello Tonato van kalfsprocureur** gefrituurde kappertjes en tonijnmayonaise 5,-
  -  **Pompoensoep** met crumble en brood en boter 4,-
  - Soepspecial wisselend** met brood en boter 4,-
- 

## HOOFDGERECHT

-  **Tagliatelle met bospaddenstoelen** en walnotenpesto 8,-
  - Kabeljauwrugfilet** op de huid gebakken met knolselderijmousseline, gepofte bietjes en beurre blanc 8,-
  - Tamme eendenborst** met een bitterbal van de bout knolselderijmousseline, gepofte bietjes en portjus 8,-
  - Rocks Burger** van rund op een brioche bol met Provolone kaas en zoete aardappel friet 8,-
- 

## KAAS

- 5 soorten kazen** van Lindenhoff met confiture 5,-
- 

## DESSERT

- Conference perentaartje** met walnoten en roomijs 4,50
  - Homemade Brownie** met roomijs 4,50
- 

## SIDES

- Zoete aardappelfriet** met mayonaise 2,-
- Gegrilde herfstgroente** 2,-
- Groene salade** met vinaigrette 2,-

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