



Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, onder leiding Chef Bert Boer maken twee wekelijks een nieuwe menukaart, samengesteld met Heerlijke maar vooral Eerlijke gerechten.

Alle gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten, van het seizoen Met verse kruiden, groente, vis en vlees.

Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol bij het samenstellen van de kaart.

Verspilling van voedsel vinden we niet verantwoord, daarom zijn onze porties aangepast aan de gemiddelde dinergast.

Meer trek?

Dat kunnen wij ons heel goed voorstellen.

Op uw aangeven vullen wij de porties aardappelen, salades en groenten graag aan.

Wij houden rekening met al onze gasten. heeft u een dieet of een voedselallergie? Laat het ons weten, wij zullen er alles aan doen om u een plezierige culinaire avond te bezorgen.

Wij hebben gekozen om een keuzemenu te serveren, die iedere twee weken wordt vernieuwd.

Hierdoor kunnen wij nog meer aandacht aan de gerechten geven met uiteraard de kwaliteit die u van ons gewend bent,

mocht er iets bijstaan wat u beslist niet lust dan kunnen wij uiteraard hierin een aanpassing maken.

EET U SMAKEKELIJK.

## **Menu**

### *BROOD EN BOTER*

#### **Gravadlax**

*Gemarineerde zalm met dille en mosterd*

#### **Vitello tonato**

Klassiek Italiaans gerecht met runderfilet  
en verse tonijn

\*\*\*

#### **Tomaten paprika soep**

Soep van verse tomaten, paprika en selderij  
of

#### **Tom kah kai**

Licht pittige soep met kip, groente en kokosroom

\*\*\*

#### **Victoria baars met curry**

*Op rijst gegaard overgoten met curry*

Of

#### **Varkenswang**

*Met zoet zure groente, oer wortel en puree van knolselderij*

\*\*\*

#### **Miss White Lady**

*Met witte chocolade, slagroom en schuim*

of

#### **Mascarpone Bar**

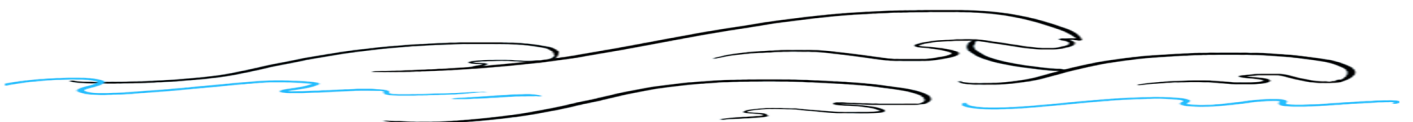
*met verse aardbeien, slagroom en aarbeien saus*

---

Drie gangen menu soep € 34,50

Drie gangen menu voorgerecht € 39,75

Vier gangen menu € 49,75



## **Menu Vegetarisch**

*Brood en zo*

### **Gado gado salade**

*Een Indisch voorgerecht met pindasaus, bloemkool pickels  
Ei, tomaat, komkommer rolletje en ommelet*

\*\*\*

### **Tomaten paprika soep**

*Soep van verse tomaten, paprika en selderij*

\*\*\*

### **Gevulde courgette**

*Met spelt en klein gesneden groente*

Of

### **Groente tuintje**

*Met jonge groente, risotto en Hollandaise schuim*

\*\*\*

### **Miss White Lady**

*Met witte chocolade, slagroom en schuim*

of

### **Mascarpone Bar**

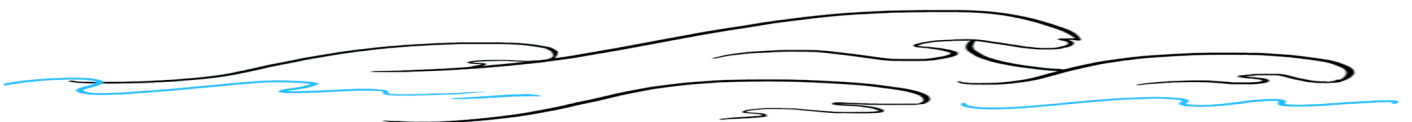
*met verse aardbeien, slagroom en aardbeien saus*

---

Drie gangen menu soep € 34,50

Drie gangen menu voorgerecht € 39,75

Vier gangen menu € 49,75



## ***Plate service***

### ***Mosterdsoep 7,50***

Met appel-spekjes-lenteui

### ***Tomaten Paprikasoep 7,50***

soep van verse tomaten en paprika

\*\*\*

### ***Gebakken scholfilet 18.75***

In boter gebakken scholfilet met kruiden saus

### ***Eemsplate royal 18.50***

*Drie soorten vis vers van de afslag, met witte wijnsaus*

### ***Ribroast van het DUROC varken 22,50***

*Met paddenstoelen en pepersaus*

### ***Ribeye Belgisch Blue 26.50***

*Met kruidenboter*

### ***Tagliatelle funchi 17.50***

*Verse tagliatelle met paddenstoelen,  
courgette, paprika, ui en knoflook*

---

### ***Sparerib's 21,75***

Superzacht in de oven gegaarde spareribs

### ***Saté van varkenshaas 300 gr 18.75***

Gemarineerde varkenshaas saté met atjar en kroepoek

### ***Fisch & Chips 15.75***

Van verse kabeljauw en remouladesaus

### ***Broodje runderburger 200 gr 17.50***

Van puur rundvlees, met tomaat-uienringen, kaas en bbq saus

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frites en salade

Onze wijnkaart is samengesteld met wijnen van de Wereld , een mooie selectie uit verschillende landen en verrassende gebieden.

## Witte wijnen

**Pfaffwurz # # # # #56/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Nobelsch # # # # #5</k3#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Wick # # # # #5:K8#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**J55 # # # # #75/58#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

## Rose wijn

**Pfaffwurz # # # # #56/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, lichtroze kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

## Huis wijn

4,95 p.glas 24,50 per fles

### WIT

Sauvignon blanc Santa Alicia

Chardonnay reserva Santa Alicia

### Rood

Merlot reserva Santa Alicia

Cabernet Sauvignon Santa Alicia

## Rode wijnen

**Frosdorf # # # # #56/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, donkerrode kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Wageningen # # # # #54/58#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, donkerrode kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Judgen # # # # #56/48#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, donkerrode kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Oxley # # # # #7/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, donkerrode kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Onjehop # # # # #56/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

De wijn heeft een heldere, donkerrode kleur met een rijk aroma van citrus en bloemen. Het is een perfecte aanvulling op een gerecht met vis of wit vlees.

**Sidiip # # # # #55/83#**

Zijn karakteristieke smaak wordt bepaald door de combinatie van de druivensoorten en de unieke terroir van de wijngaard.

