



SUGGESTIES

VOORAF

Hollandse Nieuwe - 12,50

Twee stuks maatjesharing klassiek afgewerkt met uitjes en peterselie

Vleesbordje

voorgerecht - 16,50 (één persoon)

aperitiefhapje - 9,50pp (delen met z'n twee of meer)

Ambachtelijke, huisgemaakte vleeswaren van het durocvarken met Brasvar® kwaliteitslabel en lokaal Witblauw rundsvlees

2 vijf maanden gedroogde en gerijpte coppa

13 droge worst met gekneusd venkelzaad

13 vleeskroketjes van runds shortrib

ZOMERSE DRANKEN

Limoncello

Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdronk

Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt

Limoncello klassiek - 6,80

Limoncello Spritz - 8,50

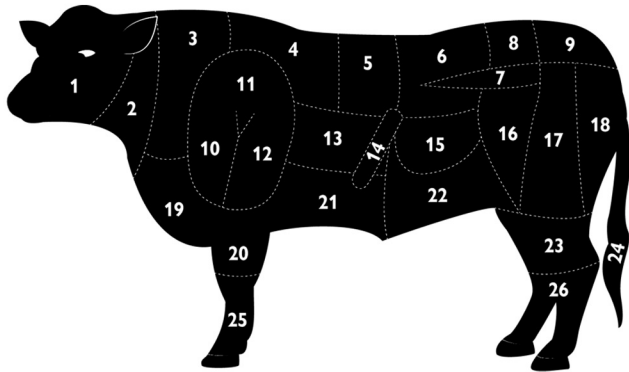
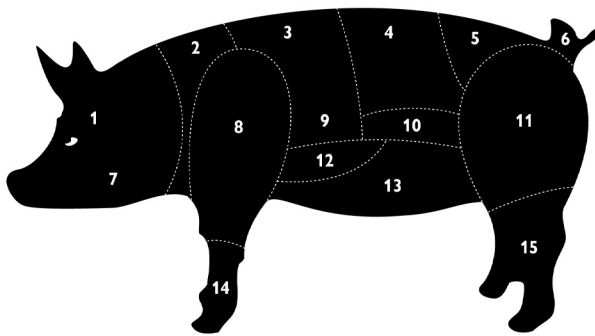
Verse Mojito

Heerlijke cocktail op basis van rum, limoen, munt en rietsuiker

Kan ook alcoholvrij met ginger ale ipv rum

(virgin) Mojito klassiek - 11,50

(virgin) strawberry Mojito - 12,50



HOOFDGERECHTEN

Zesrib Witblauw **4**

36,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het voorste gedeelte van de rug, net na de nek met een losse structuur. Zoals steeds, huisversneden van lokale runderen!

Schnitzel van Brasvar® **3**

23,50

Heerlijk malse, huisgemaakte schnitzel van het durocvarken met Brasvar® kwaliteitslabel

Kabeljauwhaasje

29,80

Ovengebakken kabeljauwhaas gepaard met zomerse stoemp en vis- of mosterdsaus

Hoeveburger **5** **13**

25,50

Volledig huisgemaakte burger samengesteld uit 60% entrecôte en 40% Brasvar® tussen een broodje met vleestomaat, rode ui, gerookt spek, veldsla, eigengemaakte burgersaus en ambachtelijk gemaakte belegen kaas van De Meirhoeve uit Meer

DESSERT

Aardbeien romanoff - 9,50

Een heerlijk samengaan van verse aardbeien, aardbeienlikeur en room

Coupe verse aardbeien - 9,50

3 bolletjes vanille-ijs met aardbeien, rechtstreeks van bij de teler!

Warme chocoladesaus toevoegen?

Groot gelijk! (+1,20)