

3-GANGEN KEUZEMENU | 34,50

KEUZE UIT ONDERSTAANDE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO | 10,95 **XL | + 3,25**

Dun gesneden, met zoet zure bospaddenstoelen, pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise

HUIS GEROOKTE ZALM | 10,95

Met pompoen hummus, zoet zure komkommer en bieslookmayonaise

EENDENBORST | 10,95 (ook vega te bestellen)

Licht gerookt, met truffelbavaroise, hazelnoot en hollandaise

POMODORI TOMATENSOEP | 6,95

Met crème fraîche, pijnboompitjes en basilicum pesto

SOEP VAN HET SEIZOEN | 7,95

Vraag de bediening naar de seizoenssoep

BROODPLANKJE | 4,50

Vers gebakken baguette met smeersels

HOOFDGERECHTEN

VIS "SPECIAL" | 21,95

Met bijpassende saus en garnituur

SUCADE - 24 UUR GEGAARD - | 21,95

Met een jus van steranijs en rode kool

SCHNITZEL "EKKELENKAMP" | 20,95

Met paprika, spek, ui, champignons en champignonroomsaus

VEGETARISCHE RISOTTO | 19,95

Met truffel, bospaddenstoelen, mini groentes en een schuim van parmezaanse kaas

VOOR DE VLEESLIEFHEBBER

IERSE OSSENHAAS BIEFSTUK (MEERPRIJS 7,95) ± 200 GRAM - GEGRILD - | 29,90

Keuze uit: eigen jus met truffel, bospaddenstoelen en cognac óf huisgemaakte kruidenboter

HERTENBIEFSTUK | 23,95

Met een jus van rode port en pure chocolade

Bij alle hoofdgerechten serveren wij een frisse salade en frites met fritessaus, het garnituur kunt u kosteloos bijbestellen

Tipje
huisgemaakte
truffelmayonaise
0,90

NAGERECHTEN

PURE CHOCOLADE BROWNIE | 7,25

Licht gerookt met vanille roomijs en salted caramel

MANGO PASSIEVRUCHT BAVAROISE | 7,25

Met kokos roomijs, ananas chutney en hangop

VANILLE ROOMIJS | 7,25

Met advocaat, chocoladesaus en slagroom

KAASPLANKJE | 7,25

Met 3 boerderijkaassoorten, notenbrood en chutney

KOFFIE "EKKELENKAMP" | 5,95

Koffie of thee naar keuze en diverse zoetigheden

PLATE SERVICE

KIPSATE | 16,75

Malse kippendijen met satésaus, atjar, kroepoek, frisse salade en frites

Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart. Heeft u allergieën of dieetwensen, meld u dit dan alstublieft bij onze bediening.

DINER