

Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas 12,25
met een Rodewijn-Dressing, Selderij-Mayonaise, Pijnboompitjes en Parmezaanse Kaas

Zalm & Gamba 12,25
huisgerookte Zalm, geserveerd met een Gravad Laxdressing, Venkelsalade en een Dimsum van Gamba

Hollandse Garnalencocktail 13,95
geserveerd met een ouderwetse Whiskeysaus

Kalfstartaar 11,25
met Truffelmayonaise, krokantje van Parmezaan en een gepocheerd Eitje

Salade van Geitenkaas 9,95
lauwwarme Geitenkaas, Salade, gekaramelliseerde Peer & Walnootjes, Witlof en stroop van rode Biet

Soepen

Boeren-Groentensoep met Balletjes 5,75

Tomatensoep met Balletjes 5,75

Romige Kerriesoep 6,25

Soep van de week wij verheugen ons erop deze aan u te verklappen 6,25

Warme Voorgerechten

Champignons in een Jasje 9,95
met een warme Knoflooksaus

Gebakken Buikspek 11,25
op een salade van rode Biet en Appel, met krokante Uitjes en een Specerijendressing

Spiesje van Gamba's 12,50
krokant gebakken, met cocktail-Aïoli en zongedroogde Trostomaatjes

Hoofdgerechten Vlees

Huisgemarineerde Haassaté <i>ouderwets lekker met Satésaus en Atjar</i>	19,95
Biefstuk van de Haas (175 gr) <i>gebakken, met gebakken Champignons</i>	24,95
Biefstuk van de Haas (175 gr) <i>gebakken, met romige Peppersaus</i>	24,95
Biefstuk van de Haas (300 gr) <i>gebakken, met Herbergiersaus</i>	32,50
Kalfsentrecôte <i>gegrild, met Ratatouille, met een Tomaten-Basilicumsaus</i>	23,75
Duo van Lam <i>Lamsrack én Lamssukade, met een jus van rode Port en Tijn</i>	22,95
Ganzenborst <i>gebakken, met saus van Sinaasappel en Grand Marnier</i>	21,75

Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet <i>geserveerd in een bouillon van Zalm, Soja en verse Groenten</i>	22,25
Indisch Visbuideltje <i>met een Uiencompôte en een Bosui-dressing</i>	22,50
Visvangst van de dag <i>met een begeleidende saus</i>	19,95

Wildspecialiteiten

Stoofschotel van Ree

22,95

deze Stoofschotel volgens het geheime recept van onze Chef is al 48 jaar onze huisspecialiteit

Reebiefstukjes

24,95

gebakken, met een jus van rode Wijn

Vegetarisch

Duo van Courgette en Portobello

19,95

met een crème van gepofte Paprika

Romige Lasagne

19,95

met diverse Groenten, gratineerd met Gorgonzola



Desserts

Boerenroomijs met warme Bosvruchtencompôte 7,75

Limoncello-Cheesecake 7,95

met een Mintshake

Aardbeien-Hangop 7,95

met een bolletje witte Chocolate-ijs

Ouderwetse Vruchtensorbet met vers Fruit 6,95

Dame Blanche 6,75

Banaan Royale 6,75

Kinderijsje 3,25

Tip: vraag onze bediening om een bijpassende dessertwijn!

Koffie Specialiteiten

Irish Coffee (met whiskey) 6,50

French Coffee (met Grand Marnier) 6,50

Italian Coffee (met Amaretto) 6,50

Spanish Coffee (met Tia Maria) 6,50

Café Bakhuus (met Tia Maria en Bruine Rum) 6,50

Koffie "Solsche Gat" (met Tia Maria en Amaretto) 6,50

"Auberge La Maison Du Bois" (met Drambuie en Grand M