

MENU DU CHEF

Keuze uit een drie-, vier- of vijfgangendiner.

33,50 - 41,50 - 48,50

VOORGERECHTEN

- CARPACCIO**   12,95
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaisecrème.
- VITELLO TONNATO**    10,95
Kalfslende met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui.
- PROEVERIJ**       14,50
Wordt verrast door een selectie van verschillende voorgerechten.
- GAMBA'S**   12,95
Gamba's gebakken in knoflookolie en een Spaanse peper.
- CHAMPIGNONS DORDOGNE**    8,95
In bierbeslag gefrituurde champignons geserveerd met knoflooksaus.

SOEPEN

- TOMATENSOEP DE KLOMP 22**    5,75
Tomatensoep van het geheime recept van Brian Kuipers.
- PAPRIKA VELOUTÉ**  5,50
Romige paprikasoep.



VIS



GLUTEN



SOJA



EI



MELK



WEEKDIEREN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



NOTEN



VEGATARISCH

HOOFDGERECHTEN

RIBEYE 		21,50
Gegrilde kalfsribeye met groene pepersaus.		
VLEESTRIO 		23,50
Trio van varkenshaas, biefstuk en kip geserveerd met groene pepersaus.		
SPARERIBS   	600 GRAM	22,50
Overheerlijke huisgemarineerde spareribs.		
ZALM  		23,50
Gebakken zalm met Hollandaisesaus.		
CANNELLONI   		17,95
Gevulde pasta met ricotta en spinazie.		

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 		7,50
Crème brûlée van tonkabonen met een bolletje karamel-ijs.		
DAME BLANCHE 		6,95
Vanille-ijs met warme chocoladesaus.		
VERS FRUIT 		7,50
Vers fruit met vanille-ijs.		
GRAND DESSERT    		11,50
Laat je verrassen door verschillende desserts.		



MELK



EI



GLUTEN



ALCOHOL

Alle desserts kunnen sporen van noten en gluten bevatten.