

Bij de Borrel

Broodplateau <i>met Kruidenboter, Aioli en huisgemaakte Tapenade</i>	5,50
Bittergarnituur Zwarte Boer (16 stuks) <i>combinatie van luxe hapjes en ouderwetse klassiekers</i>	12,50
Portie Bitterballen (8 stuks)	5,75
Portie Loempia's (v) (12 stuks)	5,75

Soepen

Tomatensoep <i>met Venkel, Ui, Knoflook en een crème van Basilicum</i>	6,50
Romige Mosterdsoep <i>met Spekjes</i>	6,50
Tom Ka Kai <i>met gerookte Kip, Mie, Bosui en een vleugje Kaewborisut</i>	6,95

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Onze bediening laat u op verzoek graag een blik werpen op onze buitengewoon smaakvolle dinerkaart welke wij vanaf 17:00uur serveren.

Lunchgerechten

Zwart Boertje

Een heerlijk kopje Tomatensoep, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood. Eén met huisgemaakte Tonijnsalade, één met een ouderwetse Rundvleeskroket

11,95

Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten

met wit Boerenlandbrood en Saladegarnituur

7,75

Bagel met Huisgerookte Zalm

met Suki Yaki, Mango, zoetzure Wortel en Sesam

12,75

Boerenbol met huisgemaakte Runderhamburger (met portie friet € 14,50)

met gebakken Ui, Spek, Champignons en Cocktailsaus

12,75

Wit Boerenlandbrood met huisgemaakte Tonijnsalade

met gekookt Ei, Komkommerlinten en zongedroogde Tomatentapenade

8,95

Wit Boerenlandbrood met Rundercarpaccio

met Truffelmayonaise, oude Kaas, Pijnboompitten en krokante Uitjes

10,25

Bruin Boerenlandbrood Gezond

met Reypenaer Kaas, Boerenham, gekookt Ei, Ijsbergsla, Komkommer en Tomaat (ook vegetarisch te bestellen)

8,95

Boerenbol met oosters gemarineerd Spek

met Hoi-Sin Mayonaise, krokante Ui en zoetzure Wortel

8,95

Kindermenu

Friet met een Frikandel, Kroket of Kipnuggets, Mayonaise en Appelmoes

5,95

Maaltijdsalades

Salade van de Chef 13,95
met huisgerookte Zalm en gebakken Gamba's, geserveerd met Selderij-mayonaise

Wintersalade met huisgerookte wilde Eend 12,50
met rilette van Eend, Couscous salade, rode Bier en gelei van Appelstroop

Salade met Geitenkaas (v) 11,95
met geroosterde Hazelnoten, rode Biet en gepocheerde Peer

Warme Lunchgerechten

Stoofpotje van Veluws Hert en Wild Zwijn 24,50
met stamppot van Zuurkool en een Stoofpeertje

Gebakken Ganzenborst 23,50
met een confit van Rode Ui en jus van Sjalot en Aceto

Visvangst van de dag 22,95
met een gerookte Botersaus

Vegetarische verrassing van onze Chef (v) 19,95
Olijvenbiscuit met Humus van groene Kruiden en Curry, gegrilde Aubergine en geroosterde Pastinaak, Bospeen en Tomaat

Deze gerechten worden geserveerd met Friet en Salade

Twee-gangen Menu du Marché 29,95

Drie-gangen Menu du Marché 35,00

Wilt u uitgebreid lunchen? Onze Chef verrast u graag met zijn **Menu du Marché**. Een prachtig voorgerecht en een fantastisch hoofdgerecht met garnituur. De eventuele derde gang bestaat uit een huisgemaakt dessert. U kunt zich laten verrassen maar uiteraard ook aangeven of u de voorkeur geeft aan een vis, vlees of vegetarisch gerecht.

Ijskaart

Boerenroomijs met warme Bosvruchten 7,95
met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom

Dame Blanche 7,50
met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom

Kinderijsje 3,25
1 bolletje Boerenroomijs met vers Fruit en Slagroom

Ouderwetse Vruchtensorbet 7,50
met Boerenroomijs vers Fruit

Gebak

Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak en Slagroom 3,25

Roomboter Cake met Huisgemaakte Bosvruchtencompôte en Slagroom 2,95