



~ Specialiteitenkaart ~  
Lentekaart 2010  
Vanaf 17:00 uur



**Voorgerechten**

- K**ruidige plakjes gerookte Lams worst. Geserveerd met schijfjes Tomaat, Komkommer en krokante Stokbroodjes € 8,50\*
- F**risse salade van Garmaal op een bedje van rode Bietjes. Bestrooid met een frisse Olijfdressing en Piment d'eselele € 9,50
- C**arpaccio met Rucola, Pijnboompitjes, Balsamico dressing en met een bijzonder Brandnetelkaasje uit de Duinen € 10,50\*

**Soepen**

- L**ente uiensoep licht romig met kip en een beetje paprika € 5,50
- H**eerlijk frisse Bouillon met Raapstelen en een vleugje Crème Fraiche € 6,00\*

**Visgerechten**

- V**linder van gegrilde Zalmfilet vergezeld door gerookte Zalm € 17,50  
Hierbij een Citroensaus met kruiden en roze peperbolletjes
- K**abeljauwfilet met een Gemberroomsaus waarin grijze Garmaaljes € 18,50
- N**oordzee tong "Meulniere" gearneerd met schijfjes Tomaat en Citroen waarbij een botersaus € 28,50

**Vleesgerechten**

- G**egrilde Kalfsfilet met een romige Vermoutsaus € 16,50\*
- B**ruschetta van Lamsrack en Varkenshaas met een volle rode Portsaus € 19,50
- T**ournedos van de Ossenhaas met een vleesjus waarin Oesterzwammen € 21,50\*



Wij werken graag met eerlijke producten uit de streek.  
Een \* geeft aan dat er in dit gerecht streekproducten zitten.