

DINER

16 - 21 uur

VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met vers afgebakken stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

PANE FIESTA BREEKBROOD 9,75

Heerlijk bij het aperitief, vers afgebakken breekbrood met gezouten roomboter en huisgemaakte kruidenboter

TOMPOUCE CARPACCIO TRUFFELMAYONAISE 14,50

Huis gemarineerde rundercarpaccio onder een dakje van krokant bladerdeeg, gemengde salade, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise (Extra 3 gegrilde gamba's + 7,50)

PROEVERIJ VAN GEROOKTE PALING & ZALM 17,50

Creatie van ingerolde gerookte paling en gerookte zalm - dun gesneden - met groene kruidencrème

SALADES

Onze salades worden geserveerd met vers afgebakken stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Mandje frites met mayonaise i.p.v. brood + 4,75

CAESAR SALADE 18,50

Frisse salade van little gem hearts met kipfilet, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, roombotercroutons en ansjovis
Op smaak gebracht met Caesardressing

GEITENROOMKAAS SALADE 19,50

Kleurrijke salade van zachte geitenroomkaas crumbles met honing, appel, suikerpinda's en gekonfijte vijg, gearneerd met een krokantje van kletzenbrood

VIS SALADE 22,50

Salade mesclun met garnalen, gerookte zalm en gerookte palingfilet. Op smaak gebracht met rode ui, kappertjes, tomaatjes en verfijnde saus van wakame en kombu

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met vers afgebakken stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

POMODORI TOMATENSOEP 8,75

All-time favourite.. Onze in Bakel en omstreken beroemde verse tomatensoep verfijnd met room en basilicum

BISQUE DE HOMARD 11,75

Een verfijnde, licht gebonden kreeftenvelouté met garnituur van verse vis, schaal- en schelpdieren

HOOFDGERECHTEN

TONIJNSTEAK KOKO DJAWA BALI BOEMBOE 27,50

Prachtige steak tonijn van de grill geserveerd op noedels met garnituur van soja, knoflook, sjalot, chilipeper en citroengras

SURF & TURF GRILLSPIES 32,50

Goed gevulde brochette van gegrilde black tiger garnalen en diamanthaas met knoflooksaus, verse groente en frites

PANNETJE VARKENSHAAS 24,50

Pannetje gevuld met gesneden varkenshaas, romige saus van champignons en spekjes, salade en frites

KALFSRIBEYE CAFÉ DE PARIS 34,50

Gegrilde kalfsribeye 200 gr. met knoflookboter met kruiden uit eigen tuin, verse groente en frites
Een ware traktatie voor de liefhebber van vlees

BLACK ANGUS BURGER 21,50

Smaakvolle burger van rundvlees op een bun met little gem, tomaat, komkommer, ui, bacon, burgersaus en cheddar, geserveerd met frites

KIP SATÉ 19,50

2 Stokjes saté van kipfilet, geserveerd met satésaus, kroepoek, salade en frites

AVOCADO EDAMAME BURGER 21,50

Vegetarische burger van jonge sojabonen en avocado geserveerd op een Bun 'n' roll croissant met jalapeño saus, tomaat, gefrituurde uienringen en frites

DINER SPECIAL 18,50

Wekelijks wisselende dinerspecial. Ons team informeert u graag!

EXTRA'S

Mandje zoete aardappelfrites in plaats van frites + 3,95

Schaaltje truffelmayonaise 1,50

Gemengde groene salade 5,00

 Vegetarisch ofwel vegetarisch te bestellen

Heeft u een allergie of dieetwensen?

Laat het ons weten, wij adviseren u graag over onze gerechten

Meerprijs glutenvrij en lactosevrij 2,50

DESSERTS

PROFITEROLES CHOCOLADESAUS 9,50

Drie bolletjes bourbon vanilleroomijs verpakt in soesjes met warme chocoladesaus en slagroom

PEREN CRUMBLE 9,50

Uit eigen keuken, een peren kruimeltaartje met een bol peren sorbetijs en slagroom

IJSTAART 'BASTOGNE' 9,50

Kleurrijk dessert van drie smaken roomijs op een bodem van Bastogne met aardbeiensaus en slagroom

IJSKOFFIE & CANNOLI 8,50

Twee bolletjes bourbon vanilleroomijs overgoten met onze eigen Stippelberg koffie melange, slagroom en karamelsaus gepresenteerd met Italiaanse gevulde cannoli. Een heerlijke afsluiter die nooit verveelt!

