

Menukaart zomer 2023

Voorgerechten:

Vis

- Spies met gegrilde gamba's en zeeduivel met watermeloen gazpacho
- Blackened Zalm met honing mosterd glace

Vlees

- Geschroeide carpaccio van rosbief, gemarineerd in groene kruiden met gegrilde groenten salade
- Jack Daniels Hotwings met sticky bbq sauce
- Koud gerookte steak tartaar met spicy....
- Pork short ribs met Sweet Cajun Dip

Vega

- Gegrilde vegetarische loempia met Aziatische Chilisaus
- Nacho's met gegrilde groenten en geitenkaas uit de oven

Hoofd:

Vis

- Dorade met
- ...

Vlees

- Traditionele heup steak van de grill met paprika, ui, champignons en warme knoflooksaus
- Gemarineerde Kogelbiefstuk van de grill met Teriyaki of Whisky- pepersaus
- Kalfskotelet met ui, Jalapeno pepers, mais, nacho's en geraspte Emmentaler
- XL Varkenshaas sate van de Bakplaat met huisgemaakte satésaus
- Mixed Grill met kogelbiefstuk, Kipfilet en Varkenshaas met onze eigen BBQ saus

Vega

- Pasta Tagliatelle met groene asperges, zongedroogde tomaat en een smokey basilicum roomsaus
-

Desserts

- Marshmallow, met fruit, honing en brownie chunks
- Tiramisu met geel zomerfruit en caramel
- Panna Cotta met dronken watermeloen

IJscoupes

- IJscoupe banana split met verse banaan, vanille- ijs, gekarameliseerde walnoten en chocolade saus

Plus de IJscoupes dame blanche en aardbei Swirl