

## OM TE BEGINNEN :

**Champignon-preisoep**  
Zoals de titel al verraad, lichtgebonden soep van champignon en prei, met croutons.  
5.50

**Herfstsoep**  
Gebonden soep van geroosterde pompoen en paprika's, geserveerd met croutons  
5.50

**Champignons Dordogne(V)**  
Champignons in bierbeslag, geserveerd op een gemengde salade en met een huisgemaakte knoflooksaus.  
8.50

**Kalm an en wrap een beetje**  
Wrap van Zweeds tunnbrod met salade, snippers gerookte zalm, geserveerd met rode ui, kappertjes en wasabi mayonaise.  
10.50

**Hoe is' t met de riest, Otto?(V)**  
Bitterballetjes van champignon-risotto, geserveerd op salade met Parmezaanse kaas en croutons en een pesto-mayonaise.  
9.50

**Knoflookgarnalen!**  
In knoflookboter gebakken gamba's afgeblust met witte wijn en room.  
9.50

**Alternatieve Ceasar salad**  
Gemengde salade met gegrilde kip, croutons, rode ui, een eitje en een frisse tuinkruidendressing.  
9.50

## HET GROOTSTE DEEL :

**Grolsche zijdelende.**  
Malse zijlende van Grolsche runderen, van de grill op verse groentes, met een Roquefortsaus.  
24.75

**Ossenhaas.....**  
Roergebakken ossenhaas puntjes met groentes, afgeblust met een peper-cognacsaus.  
24.50

**Trots van de Prinsenstraat.**  
Varkensoester omwikkeld met spek uit de pan, met een jus van zoete uitjes en rode wijn.  
18.50

**De brinkheurne**  
Kipfilet met een vulling van Serranoham en champignons, in broodkruim uit de oven, met verse groentes en een saus van bacon en mosterd.  
17.50

**Het Walfort(V)**  
Champignons met een spinazie-prei-knoflook-ricotta vulling, gratineerd met brie uit de oven, geserveerd op een romige papardelle pasta.  
15.50

**Gebakken Slibtong**  
Zoals de titel al verraad, in roomboter gebakken slibtongetjes, afgeblust met citroen, geserveerd op verse groentes.  
19.50

**iPoon**  
Gebakken rode poon met een creoolse saus (lichtpittige rijkge vulde tomatensaus uit de Caraïben).  
18.50

## WEEKSUGGESTIE (PLATESERVICE)

**BOEREN VARKENSHAAS.**  
**ROERGEBAKKEN**  
VARKENSHAASMEDAILLONS MET SPEK, UI, PAPRIKA EN CHAMPIGNON, GESERVEERD MET FRIET EN SALADE.  
14.50

**LAAT ME NIET IN DE STEAK**  
HOLLANDSE BIEFSTUK VAN DE GRILL MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS, GESERVEERD MET FRIET EN SALADE.  
17.50

**PASTA POLLO**  
PAPARDELLE PASTA MET KIP, SPINAZIE, BACON, CHAMPIGNONS, UI, KNOFLOOK EN ROOM.  
13.50

## VOOR ALS ER NOG PLAATS IS :

**Mousse dat nou?**  
Espresso-chocolade mousse, klassiek geserveerd met slagroom.  
6.50

**Tiramisu!**  
Italiaanse opkikker voor na de maaltijd, geserveerd met slagroom.  
6.50

**Helaas, speculaas.**  
Speculaas-boterkoek met een vanille-koffie saus en vanille-ijs.  
6.50

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

*De gerechten worden geserveerd met biologische groenten en aardappeln garnituur aangevuld met groente uit onze eigen moestuin.  
Ons vlees en wild is afkomstig uit de regio.*