

OM TE BEGINNEN :

Rode furie (V)

Lichtgebonden soep van geroosterde paprika's en tomaat, met croutons.

6.50

Vissoep!

Ouderwetse rijkgevulde vissoep met zeevruchten, kabeljauw en gamba's.

8.50

Champignons Dordogne (V)

Champignons in bierbeslag op een gemengde salade geserveerd met een knoflooksaus.

8.50

De Rookoven

Gemengde salade met gerookte zalm, forel en makreel, met rode ui, kappertjes, croutons, eitje en een frisse wasabi-mayonaise.

9.50

Ibrahim Affalafalay (V)

Versgebakken naanbrood met knoflooksaus, verse koriander, rode ui, paprika, salade en falafelballetjes.

9.50

Russische Roulette!

(Don't fear the Reaper)

Mini brandweerballetjes op Romeinse sla, met knoflookbrood en brandweerballetjesaus.

Let op, 1 van deze balletjes is extra pikant door de heetste peper, de Carolina Reaper.

Vandaar de Russische roulette...

9.50

Hoe is't met de riest, Otto?

Bitterballen van paddenstoelen risotto op een gemengde salade met een mayonaise van zwarte peper en pecorino

9.50

HET GROOTSTE DEEL :

Grolsche Zij-lende

Malse zij-lende van de grill, geserveerd op verse groentes met een Roquefortsaus.

24.75

Rib-eye van de grill!

Malse rib-eye van de grill, op verse groentes met een peper-cognacsaus

23.50

Samson & Hert

Duo van hertenstoofpotje (stoof op basis van Donker bier, St. Bernardus abt 8) en hertenbiefstuk, geserveerd met rode kool en krieltjes.

24.50

Schots en scheef..

Duo van varkenshaas in bladerdeeg en een schots ei (gekookt eitje in gekruid kalfsgehakt, krokant gebakken) op verse groentes met een bearnaisesaus.

21.50

De raggende mannen

Bladerdeeg bakje gevuld met een rijkgevulde ragout van kip, prei en kruiden-kaassaus.

18.50

Gerard Ravijoling (V)

Portobello paddenstoel gevuld met verse groentes en ricotta met kaas uit de oven, geserveerd op paddenstoelenravioli met een bospaddenstoelensaus.

18.50

Doesburg aan zee

Kabeljauw filet omwikkeld met spek uit de oven met een saus van grove mosterd, geserveerd op verse groentes.

20.50

VOOR ALS ER NOG PLAATS IS :

Hangop, klik weg, bel uw bank..

Verse hangop met rode vruchtensaus, koekkrumels en slagroom.

7.50

Het uitbuikertje

Coupe van vanille en karamelijs overgoten met een saus van Bailey's, espresso en chocolade, geserveerd met slagroom.

7.50

De rijksappel

Vers gebakken appel-peren taart met een bolletje vanille-ijs, vanillesaus en slagroom.

7.50

Heeft u een allergie?

Meld het ons!