



Voorgerechten

Brood met smeersels

Kruidenboter, aioli en tapenade 5,50.

Runder carpaccio

Runder carpaccio met Parmazaanse kaas, spekjes, truffelmayonaise, kappertjes, rucola en pijnboompitten 15,50.

Tomatensoep

Toscaanse tomatensoep van Pomodori en basilicum dressing 6,80.

Paddenstoelensoep

Romige passenstoelensoep met bosui en croutons 7,50.

Tonijn

Licht gegrilde tonijn met zoetzure wortels en een vinaigrette van kafiralimoen en Japanse soja 11,50.

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars met een tonijn crème, Parmezaan krokant en basilicumolie 12,50.

Huis gerookte ribeye

Huis gerookte ribeye met knoflook croutons, een frisse salade en een dressing van witte balsamico 11,00.

Winterse salade

Winterse salade met Papillon roc for kaas, gepocheerde peren, gekarameliseerde roodlof en diverse noten 10,50.

Escargots

Franse wijngaardslakken met stokbrood, serranoham en aioli 9,50.



Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

Hertenbiefstuk met cranberry jus, knolselderij en zoete aardappelpuree 26,50.

Rumpsteak

Rumpsteak met rode wijn jus, seizoengroenten en huisgemaakte friet 24,50.

Parelhoenfilet

Krokante parelhoenfilet met gevogelte jus, spruiten stampot en zacht gegaarde zuurkool 22,50.

Hazenbout

Zacht gestoofde hazenbout met rode kool en aardappelpuree 21,50

Saté

Saté van kippendijen met licht pikante pindasaus, zoetzure komkommer, cassave kroepoek, diverse boontjes en huisgemaakte friet 17,50

Black Angus hamburger

Black Angus hamburger met brioche brood, huisgemaakte BBQ-saus, bacon, cheddar, gekarameliseerde rode ui, tomaat, sla en huisgemaakte friet 17,50.

Kabeljauw

In de oven gegaarde kabeljauwfilet met schaaldieren bechamel en preistamppot 19,50.

Vangst van de dag

Een dagelijks wisselend visgerecht dagprijs

Kaasfondue

Zwitserse kaasfondue met Gruyère en Emmentaler, diverse soorten groenten en brood 19,50.

Vegetarische strüdel

Vegetarische strüdel gevuld met diverse seizoengroenten, tutti frutti en diverse noten



Nagerechten

Kaasplankje

Kaasplankje met diverse binnen en buitenlandse kazen, notenbrood en vijgen compote 13,50.

Wafel

Huisgemaakte warme wafel met chocolade parfait en cranberry compote 8,50.

Stoofpeer

Stoofpeer met verschillende creaties van witte chocolade 8,50.

Brownie

Huisgemaakte brownie met karamelsaus en vanille ijs 8,80.

Cheesecake

Cheesecake van Koekela met kaneel roomijs 8,20.

Dame Blanche

Dame Blanche van Bourbon vanille-roomijs, slagroom en warme chocolade 6,80.

Koffieplankje Schrobblèr

Kopje koffie met warme Tilburgse kruidenlikeur, slagroom en lekkernij 5,70.

Special Coffee

Irish Coffee, Italian Coffee, Spanish Coffee, French Coffee, Baileys Coffee, Coffee 43 & Coffee Dom 6,90.