

# SPECIALITEITEN VANAF 17.00 UUR

<b>Proeverij van voorgerechten</b> PLANK OM TE DELEN - voor 2 á 3 personen • Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboomspitten, kappertjes en Parmezaan • Gerookte paling • Gerookte zalm • Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus • Noorse garnalen met limoenmayonaise • Iberico ham • Stokbrood • Boter	29,50 per plank
<b>Hertenrugfilet</b> met paddenstoelen wildsaus, stoofpeer, spruiten en aardappelkroketjes	27,50
<b>Kapucijners</b> met speklapjes of bal gehakt of met beide, geserveerd met gebakken uien, kaantjes, gekookte aardappelen en rauwe uien, piccalilly, augurk en zilverui met speklapjes én bal gehakt	24,50 27,75
<b>Wildjachtschotel van hert, haas en wildzwijn</b> met aardappelpuree, rode kool en stoofpeer	20,75
<b>Stampot zuurkool of boerenkool</b> met bal gehakt of rookworst	15,00
<b>Erwtensoep</b> huisgemaakt en rijkelijk gevuld	8,00
<b>Appelstrudel</b> met warme vanille saus, vanille ijs en slagroom	7,75

**NIEUW!! 1 liter huisgemaakte erwtensoep to go (diepvries) 9,75**

DP = DP

## Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.