

Erwtensoep € 8,50
met roggebrood en katenspek.

Bospaddenstoelensoep € 7,75

Rode Bietenwrap € 9,50
met wildzwijnham, geitenkaas,
pompoe en noten.

Flammkuchen Traditioneel € 13,50
met creme fraiche, spekjes en ui.

Oerbrood met gebakken bloedworst € 9,50
met appel-stroop uitjes en balsamico.

Salade Camembert € 15,50
Gebakken camembert met
praiselbeeren chutney en noten.

Pannenkoek pulled pork € 10,-
met champignons, pompoe en bosui.

Rundersucade € 21,50
met kruidenkoekjus,
aardappelkroketten en appelcompote.

Kabeljauw Beurre Blanc € 22,50
met een korst van parmezaan,
peterselie en honing.

Wildplankje € 15,50
Lekkernijen uit het seizoen.

Old Amsterdam Bitterballen € 8,-
8 stuks met mosterdmayonaise.

HERFST en WINTER

ZIJN HET SEIZOEN
waar we elkaar

de **DAS**
om doen



Wijntip:

VALPOLICELLA RIPASSO

Deze Valpolicella Ripasso is krachtig van smaak met tonen van pruimen en rozijnen maar geniet toch een zekere frisheid.

Ook lekker bij onze gerechten: Herfstbok

 is vega