

### OM TE BEGINNEN :

#### Hapas Combi

Een samenstelling van diverse kleine hapjes.  
9.50 p.p. (minimaal 2 pers)

#### Aspergesoep

Lichtgebonden aspergesoep geserveerd met snippers gerookte zalm.  
5.50

#### Voorjaarssoep

Gebonden aardappel-prei soep geserveerd met croutons.  
5.50

#### Champignons Dordogne

Een klassieker, champignons in bierbeslag geserveerd op een gemengde salade met een knoflooksaus.  
10.50

#### Salade Caprese 2.0

Gemengde salade van rucola, mozzarella, basilicum, rode ui en croutons en met een tuinkruidendressing  
9.50

#### Schiller's BLT

Mini brandweer balletjes geserveerd op toast van boekweitbrood en salade met natuurlijk onze brandweerballensaus.  
9.50

#### Roze weelde

Wrap van zweeds tunnbrood met salade, roomkaas, kappertjes en gerookte zalm en asperges, geserveerd met een wasabi-mayonaise.  
10.50

#### Ham en meloen

Klassieke combi van serranoham en honingmeloen, geserveerd met een frisse salade en een frambozendressing.  
9.50

### HET GROOTSTE DEEL :

#### Mixed Grill.

Een selectie van verschillende vleessoorten van de grill geserveerd met een knoflookpepersaus.  
23.50

#### Grolsche zijdelende.

Malse Grolsche zijdelende van de grill geserveerd met een Roquefortsaus.  
24.75

#### Rib-Eye vd grill.

Rib-Eye van de grill met een saus van gepofte knoflook, geserveerd op verse groentes.  
23.50

#### Trots vd prinsenstraat!

Gemarineerde varkenshaas medaillons van de grill geserveerd met een klassieke satésaus.  
18.50

#### Vispakket!

Kabeljauwfilet met Serrano ham en verse tomaat in een pakketje, geserveerd met pesto.  
19.50

#### Dwars door de moestuin(V)

Bladerdeeg taartje met spinazie, ui en tomaat, gegratineerd met mozzarella, geserveerd op verse groentes.  
14.50

#### Witte de wit

Asperges met een scholfilet en Noorse garnalen uit de oven, geserveerd met een botersaus en verse peterselie.  
19.50

#### De Brinkeurne

Kipfilet gevuld met gekruid gehakt, omwikkeld met Serrano-ham, geserveerd op pesto pasta.  
18.50

### HAPAS :

Laat u verrassen met een tweegangen hapas menu!  
We denken aan zowel de vleeseter, viseter als vegetariër!  
(te bestellen vanaf 2 pers.)  
22.50 p.p.

### WIJNFEEST-WEEKMENU :

#### VOOR:

ASPERGESOEP MET SNIPPERS GEROOKTE ZALM

#### HOOFD:

DUO VAN KALFISOESTER EN RIB-EYE MET EEN RODE WIJN SAUS.

SCHOLFILET UIT DE OVEN MET VERSE GROENTES EN EEN BOTER-PETERSELIESAUS.

#### NA:

MERINQUES MET ROOD FRUIT EN EEN SABAYON VAN DORNFELDER ROSÉ

INCL WIJNEN: 32,50

### VOOR ALS ER NOG PLAATS IS :

#### Zomer tiramisu

Bijna net zo klassiek als het origineel, maar nu met bosvruchten, frambozen en aardbeien.  
6.50

#### Hangop, schei uit!

Verse hangop met bosvruchtensaus, koekkrumels en slagroom.  
6.50

#### Rabarberpappa.

Bladerdeegtaartje met appel en rabarber, geserveerd met een mango-coulis en cassis-ijs.  
6.50

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

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