

OM TE BEGINNEN :

Hapas Combi

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

Rode Furie.

Klassieke tomaten crème soep, met en lichtpittige kick van rode pepers, geserveerd met croutons.
5.50

Herman broodplankje

Om mee te beginnen, vers stok en boekweitbrood uit de oven met dips en smearsels.
5.50

Het Walfort

Champignons met een groentevulling van spinazie, ui, knoflook, prei, gegratineerd met Parmezaanse kaas uit de oven en baconsnippers.
(ook vega mogelijk)
10.50

Roze Weelde

Wrap van Zweeds tunnbrood met roomkaas, frisse salade, rode ui, kappertjes en gerookte zalm, geserveerd met een wasabi-mayonaise.
10.50

SFC

Schiller's Fried Chicken!, krokant gebakken huisgemaakte chicken fingers geserveerd op een gemengde salade met paprika en rode ui en een bbq-saus.
10.50

Vooruit met de geit!

Gemengde salade van biet, rode ui, salade en geitenkaas, aangemaakt met een tuinkruidendressing.
10.50

HET GROOTSTE DEEL :

Mixed Grill.

Een selectie van verschillende vleessoorten van de grill geserveerd met een pepersaus op basis van rode pepers.
23.50

Grolsche zijdelende

Malse zijdelende van Grolsche runderen van de grill, geserveerd met Roquefort-saus.
24.75

Ard Schenkel!

Zacht gegaarde kalfsschenkel in een saus van tomaat en rode wijn, Osso bucco stijl, geserveerd op verse groentes en een knoflookpuree
22.50

Trots vd prinsenstraat

Varkenshaasmedaillons van de grill geserveerd op verse groentes met een kruiden-kaassaus.
18.50

Net wat je wild

Zacht gegaarde wild zwijn fricandeau met een jus van gedroogde pruimen en appelstroop, geserveerd op verse groentes.
20.50

De Brinkheurne

Kipfilet gevuld met spinazie en ricotta, omwikkeld met spek uit de oven, geserveerd op pesto pasta.
18.50

Mega Vega!

Pomodori tomaten gevuld met een groente risotto, geserveerd op verse groentes.
17.50

Hou op, skrei uit!

Sous-vide gegaarde kabeljauwfilet geserveerd op verse groentes met een verse Hollandaise saus en baconsnippers.
21.50

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.

WEEKMENU :

VOOR:

RODE FURIE

HOOFD:

TROTS VD PRINSENSTRAAT

NA:

TIRAMISU

28.50

VOOR ALS ER NOG PLAATS IS :

Mousse dat nou??

Espresso-chocolade mousse met slagroom.
6.50

Sinaasappel-parfait.

Huisgemaakte sinaasappel-parfait met een Amaretto-sinaasappel siroop en slagroom.
6.50

Tiramisu!

Klassiek Italiaans opkikkertje voor na de maaltijd!
Uiteraard geserveerd met slagroom...
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.*