

## DINER

16:00-20:00

### HERFSTSPECIAL:

Stel zelf uw **3 GANGEN MENU** samen voor 35.00

**SOEPEN** geserveerd met brood en roomboter

**TOMAAAT** goed gevuld met balletjes en groentes 7.5

**SEIZOEN** wisselende soep van het seizoen

### VOORGERECHTEN

**CHAMPIGNON À LA ESCARGOTS** 🌿 10.5

**GEITENKAAS KROKETJES** 🌿 met stoofpeer en uiencompote 13.5

**PREUFPLENSKE** plankje met verschillende hapjes 13

**FOREL RILETTE** aardappeltaartje, granny smith, kervel 13.5

**ROSBIEF** met gebakken paddenstoelen en truffelmayo 14.5

**MAALTIJDSALADES** geserveerd met brood en roomboter 18

**HETE KIP** met komkommer, appel en chilisaus

**GEITENKAAS KROKETJES** 🌿 stoofpeer en uiencompote

**FOREL** gerookte forel en forelrilette, granny smith, kervel

**VLEES GERECHTEN** geserveerd met verse frites

**ZOERVLEISJ** Limburgs stoofpotje met frisse salade 19.5

**GEVULDE KIP** met mozzarella, tomaat, pesto en bacon 21.5

**KOGELBIEFSTUK** met groentjes en pepersaus/ kruidenboter 26.5

**GRILLPFANNE** verschillende soorten vlees, groentjes, frites,  
gepofte aardappel, knoflook en cocktailsaus

1 persoon 24.5

2 of meer personen

22 p.p.

## **VIS / VEGA GERECHTEN**

<b>QUICHE</b> ✓ met rommedoe, prei, champignons en frisse salade	18.5
<b>PASTA BOSPADDESTOELEN</b> ✓ met romige truffelsaus en Parmezaan	21.5
<b>FISH EN CHIPS</b> kibbeling met frites, remouladesaus en frisse salade	21.5
<b>FOREL À LA MEUNIÈRE</b> ofwel op de wijze van de molenaarsvrouw	23.5

## **DESSERT**

<b>DAME BLANCHE</b>	9.5
<b>CRÈME BRULÉE</b> met een bolletje vanille ijs	9.5
<b>APFELSTRUDEL</b> met vanille saus en slagroom	9.5
<b>SOLMÓI GALUSKA</b> Hongaarse trifle met walnoten, rozijnen, vanille room, cacao-poeder en chocolade-rum saus	9.5
<b>AFFOGATO</b> bolletje vanille ijs met espresso	4.5
<b>KAASPLANKJE</b> vijf kaasjes met vijgen chutney en notenbrood	14.5