

## VOORGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>VAL DIEU KAAS</b>   | € 9,90  |
| Salade met Val-Dieu kaas, honing-mosterddressing en pompoen crème  |         |
| <b>SCAMPI</b>  | €15,50  |
| Salade met gepelde en gewokte scampi in lemongrass saus  |         |
| <b>CARPACCIO</b>   | € 9,50  |
| Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas |         |
| <b>COQUILLE SAINT JACQUES</b>  | €11,50  |
| Gebakken St. Jacobsschelpen met crème van knolselderij en croutons "Beurre Noisette"                       |         |
| <b>MOSSELEN</b>  | € 9,90  |
| Mosselen in de schelp met licht pittige Thaise currysous en koriander                                      |         |
| <b>EEND</b>  | € 10,50 |
| Rilette van eendenbout met crème van knolselderij  |         |
| <b>POMPOEN</b>   | € 8,90  |
| Pompoen met couscoussalade, pompoen-currycrème en walnoten   |         |
| <b>SOEPEN</b>  |         |
| <b>TOM YAM KUNG</b>  | € 8,50  |
| Thaise curry-kokossoep met scampi  |         |
| <b>KLEINE TOM YAM KUNG</b>   | € 6,50  |
| Een klein kopje soep met scampi  |         |
| <b>DAGSOEP</b>   | € 5,50  |
| Wisselende seizoensgebonden soep   |         |
| <b>KLEINE DAGSOEP</b>  | € 3,90  |
| Een klein kopje voor kinderen en/of senioren   |         |
| <b>VOOR DE KLEINTJES (tot 12 jaar)</b>   |         |
| <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>   | € 9,-   |
| <b>KLEIN VARKENSHAASJE</b> met frites, mayonaise en appelmoes  | € 11,50 |
| <b>FRIKANDEL, KIPNUGGETS OF KROKET</b> met frites, appelmoes & mayo  | € 6,80  |

## HOOFDGERECHTEN

|  |          |
|--|----------|
| <b>VIS VAN DE DAG</b><br>Kijk op ons krijtbord   | dagprijs |
| <b>SCAMPI</b><br>met tagliatelle in romige tomatensaus en gegrilde groentes                                      | € 20,-   |
| <b>MOSSELEN</b> op Zeeuwse wijze<br>Een pannetje mosselen in witte wijn gekookt met knolselderij, prei en wortel | € 19,90  |
| <b>MOSSELEN</b> "Provençaal"<br>Mosselen gekookt met paprika, knoflook, olijven, tomaat en Provençaalse kruiden  | € 20,-   |
| <b>HERTENBIEFSTUK</b> met wildjus, cranberries en aardappelgarnituur   | € 24,90  |
| <b>HERTENBIEFSTUK</b> met gebakken bospaddenstoelen  | € 24,90  |
| <b>BOEUF BOURGUIGNONNE</b><br>In rode wijn gestoofde rundersukade met spekjes en kastanjechampignons             | € 19,20  |
| <b>ZWIJNHAAS</b> Met paddenstoelenrisotto en wildjus   | € 19,90  |
| <b>KONIJN</b><br>Konijnenbout in 't zuur met een stoofpeertje en aardappelgarnituur                              | € 18,20  |
| <b>VARKENSHAAS VIGNON</b><br>Varkenshaasmedaillons met spekjes, kastanjechampignons in rode wijnsaus             | € 18,70  |
| <b>RISOTTO</b><br>Vegetarische of veganistische paddenstoelenrisotto met gewokte groentes                        | € 17,50  |
| <b>TAGLIATELLE</b><br>Vegetarische tagliatelle met romige tomatensaus en gegrilde groentes                       | € 16,50  |

**Om voedselverspilling tegen te gaan serveren wij op uw verzoek met plezier extra frites, salade en warme groente zonder meerprijs!**

**Heeft u een allergie, voedselintolerantie of andere dieetwensen?**

**Vertel het ons tijdig, we houden graag rekening met uw specifieke wensen!**

## **NAGERECHTEN**

€ 8,50

### **PEER**

Gepocheerde peer met vanille-ijs en chocoladeschuim

### **WORTEL**

Carrotcake met mousse van gember, witte chocolade, wortel en een bolletje yoghurtijs

### **NOTEN en BANAAN**

Vegan panna cotta met crème van banaan en gekarameliseerde pecannoten

### **BOSVRUCHTEN**

Crème brûlée van bosvruchten met kaneelijs

### **IK KAN NIET KIEZEN**

Een verrassing met van alles wat

### **KAAS**

Een selectie van diverse soorten kaas met rozijnenbrood en vijgenchutney

### **MINI DAME BLANCHE (voor de kleintjes en senioren)**

€ 5,25

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

## **SPECIALE KOFFIE'S**

### **POORTWACHTERSKOFFIE**

€ 8,90

Een stukje pletsjeskoek, likeur, slagroom en een bolletje ijs bij de koffie

### **KABOUTERKOFFIE**

€ 6,90

Met La Chouffe koffielikeur en licht geslagen ongezoete room

### **IRISH COFFEE**

€ 6,80

Met Jameson whisky en licht geslagen ongezoete room

### **LIMBURGSE KOFFIE**

€ 6,80

Met Els La Vera en licht geslagen ongezoete room

### **FRENCH COFFEE**

€ 6,90

Met Grand Marnier en gezoete slagroom

### **SPANISH COFFEE**

€ 6,90

Met Liquor 43 en gezoete slagroom

### **ITALIAANS ZOET**

€ 7,50

Ijskoffie met vanille-ijs, Amaretto en slagroom

## **DRIE GANGEN KEUZE MENU € 30,-**

### **VAL-DIEU KAAS**

Salade met Val-Dieu kaas, honing-mosterddressing en pompoencrème

### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas

### **COQUILLE SAINT JACQUES**

Gebakken St. Jacobsschelpen met crème van knolselderij en croutons "Beurre Noisette"

### **RILETTE VAN EEND**

In ganzenvet gekonfijte eendenbout met crème van knolselderij

### **POMPOEN**

Pompoen met couscoussalade, pompoen-currycrème en walnoten

**SOEP VAN DE DAG** of **TOM YAM KUNG** (Thaise curry-kossoep)

---

### **ZWIJNSHAAS**

met bospaddenstoelenrisotto en wildjus

### **BOEUF BOURGUIGNONNE**

In rode wijn gestoofde rundersukade met spekjes en kastanjechampignons

### **DAGVIS**

Kijk op ons krijtbord

### **VARKENSHAAS VIGNON**

Met spekjes, kastanjechampignons in rode wijnsaus

### **KONIJN**

Konijnenbout in 't zuur met een stoofpeertje en aardappelgarnituur

### **RISOTTO**

Vegetarische of veganistische paddenstoelenrisotto met gewokte groentes

---

### **PEER**

Gepocheerde peer met vanille-ijs en chocoladeschuim

### **WORTEL**

Carrotcake met mousse van gember, witte chocolade en wortel en een bolletje yoghurtijs

### **NOTEN en BANAAN**

Vegan panna cotta van amandel met crème van banaan en gekarameliseerde pecannoten

### **BOSVRUCHTEN**

Crème brûlée van bosvruchten met kaneel-ijs

### **IK KAN NIET KIEZEN**

Een verrassing met van alles wat

### **KAAS SELECTIE**

## **CHEF'S MENU**

Vier gangen keuze menu € 42,50

### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas

### **POMPOEN**

Pompoen met couscoussalade, pompoen-currycrème en walnoten

---

### **COQUILLE SAINT JACQUES**

Gebakken St. Jacobsschelpen met crème van knolselderij en croutons "Beurre Noisette"

### **RILETTE VAN EEND**

In ganzenvet gekonfijte eendenbout met crème van knolselderij

### **TOM YAM KUNG**

Thaise curry-kokossoep met scampi

---

### **HERTENBIEFSTUK**

met wildjus, cranberries en aardappelgarnituur

### **VIS VAN DE DAG**

met passend garnituur

---

### **KAAS SELECTIE**

### **CHEF'S ZOETE VERLEIDING**

## LUNCHKAART (tot 16.00 uur)

### **BOTERHAMMEN** *Dikke gegrilde sneeën molenaarsbrood wit of bruin*

#### **GEZOND**

Met ham, kaas, een gekookt ei en rauwkost € 7,-

#### **GEHAKTBAL**

Met gebakken spek, kastanjechampignons, ui en mosterdsaus € 8,50

#### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas € 9,50

#### **HUMMUS**

Pittige hummus met rauwkost en salade € 6,50

#### **EENDENRILETTE**

In ganzenvet gekonfijte eendenbout, salade en crème van knolselderij € 9,50

#### **TONIJNSALADE**

Met kappertjes, komkommer, salade en een gekookt ei € 8,50

#### **VAL-DIEU KAAS**

Uit de oven met pompoencrème en gedroogde tuinbonen € 8,80

### **SALADES** *met brood en boter*

#### **VAL DIEU KAAS**

Salade met Val-Dieu kaas, honing-mosterddressing en pompoencrème € 14,50

#### **SCAMPI**

Salade met gepelde en gewokte scampi in lemongrass saus € 17,50

#### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas € 12,50

#### **POMPOEN**

Pompoen met couscoussalade, pompoen-currycrème en walnoten € 12,50

#### **GEBAKKEN PADDENSTOELEN**

Honing-mosterddressing, walnoten € 12,50

### **BORRELEN**

**KAASPLATEAU MET ROZIJNENBROOD EN VIJGENCHUTNEY** € 9,50

**BITTERBALLEN ( 10 ST.)** € 5,50

**KIPNUGGETS (10 ST.)** € 6,50

**MINI FRIKANDELLEN (10 ST.)** € 4,50

**GEMENGDE SNACKS (25 ST.)** € 9,95

**KOFFIE MET VLAAI VAN ECHTE BAKKER HAGEDOREN** v.a. € 5,20

## LUNCHKAART (tot 16.00 uur)

### SPECIALITEITEN

|   |         |
|---|---------|
| <b>HUYSLUNCH</b><br>Combinatie van een dikke boterham met carpaccio,<br>kopje soep en tonijnsalade met een kwartelei  | € 10,-  |
| <b>THAISE MOSSELEN</b> gewokt met curry, kokos en koriander   | € 11,50 |
| <b>KIPPENRAGOUT</b> met een pasteitje en salade   | € 9,90  |
| <b>UITSMIJTER POORTHUYS</b><br>Drie spiegeleieren met gebakken spekjes, ui en champignons op brood<br>met ham en kaas | € 9,50  |
| <b>CROQUE MADAME</b><br>Dikke tosti met een gebakken ei   | € 6,-   |
| <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>  | € 11,-  |

### TWEE GANGEN LUNCHMENU € 21,-

#### CARPACCIO

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas

#### COQUILLE SAINT JACQUES

Gebakken St. Jacobsschelpen met crème van knolselderij en croutons "Beurre Noisette"

#### RILETTE VAN EEND

In ganzenvet gekonfijte eendenbout met crème van knolselderij

#### POMPOEN

Pompoen met couscoussalade, pompoen-currycrème en walnoten

**SOEP VAN DE DAG** of **TOM YAM KUNG** (Thaise curry-kossoep)

---

#### BOEUF BOURGUIGNONNE

In rode wijn gestoofde rundersukade met spekjes en kastanjechampignons

#### DAGVIS

Kijk op ons krijtbord

#### VARKENSHAAS VIGNON

Met spekjes, kastanjechampignons in rode wijnsaus

#### TAGLIATELLE

Vegetarische tagliatelle met romige tomatensaus en gegrilde groentes