



DINER

GRAND CAFE



VOOR GERECHTEN



BIERBOSTELBROOD  5.75
Boter · aioli

FLAMMKUCHEN  7.95
Brie · pompoen · tomaat ·
crème fraîche · rucola

CHARCUTERIE 7.95
Diverse soorten
charcuterie · brood

CARPACCIO 10.50
Oude kaas · pijnboompitten ·
truffelmayonaise

VISPLANKJE 9.95
Kleine gamba's · zalm · tonijn
gemarineerd in Kikkoman ·
forel · mierikswortelsaus

WRAP VAN KIP 9.95
Guacamole · little gem · paprika ·
tomatensalsa

SOEP



POMODORI  6.75
Brood & pesto

AARDPEERSOEP  7.50
Verse tuinkruiden ·
truffelolie

SOEP VAN DE DAG 6.75

SALADES



PITTIGE KIP  klein groot
(lauwwarm) · bosui · paprika ·
croutons · chilicreme 9.95 16.50

GEROOKTE ZALM  9.95 16.50
Citroenmayonaise · zeewierchips

GEITENKAAS   9.95 16.50
(warm) · appel · walnoten ·
stroop van Oudaen Dubbel

 Vegetarisch

 Gezond & Verantwoord



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

HOOFD GERECHTEN



VIS
DORADE IN ZOUTKORST 21.50
Salade · dikke frieten

ZEEBAARS 21.50
Rodebietrisotto · spinazie ·
kaffirolie

POKÉBOWL TONIJN   17.50
(koud geserveerd)
Avocado · wakame · quinoa
sesam soja · (vega mogelijk)

VLEES

COQ AU VIN 19.50
Knoflookcrostini

HAMBURGER 14.95
180 gram · spek · chipotlesaus ·
oude kaas · dikke frieten

SPARERIBS 18.50
Gelakt met Oudaen dubbelstroop ·
sauzen · gemengde salade ·
dikke frieten

SALENTEIN STEAK 18.95
Dikke frieten ·
gemengde salade · jus

SATÉ VAN KIPPENDIJ 18.50
Gebakken uitjes ·
ingelegde groenten · kroepoek ·
dikke frieten

VEGA

GROENTECURRY  14.50
Rijst · naanbrood · koriander

POMPOENRAVIOLI  16.50
Geitenkaas · spinazie

DESSERTS



WARM APPELTAARTJE 8.95
Kaneelgemberijs ·
notencrumble

CHEESECAKE 7.95
Bloedsinaasappelsorbetijs ·
meringue

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 8.95
A la minute geflambeerd

KAASPLANKJE 9.95 17.95
5 kazen gerijpt in Oudaen, - en
Trappisten bieren, notenbrood
(1 of 2 pers.)

VANILLE HANG OP  7.95
Granola · schuim van
bessen en dragon

SUGGESTIES



BIERSUGGESTIES
Oudaen dubbel & SALENTEIN STEAK 3.95

De geroosterde mouten, een hint van laurier en een iets hartige afdronk combineren perfect met de Salentein steak.

Oudaen Witbier & SALADE GEITENKAAS 3.95

Het vleugje koriander met curacao (sinaasappelschil) maakt een geraffineerde combi met de pompoenravioli. Het frisse van de geitenkaas met het romige van dit witbier vult elkaar perfect aan!

WIJNSUGGESTIES

Sacchetto Pinot Grigio L'Elfo 23.50 | 5
& **CARPACCIO**

Deze frisse Italiaanse pinot grigio gaat heerlijk samen met zacht, dungseden rundvlees dat koud wordt geserveerd. Perfecte partner dus bij een carpaccio voorgerecht!

Palacio de Bornos Colagon Rueda 24.75
& **DORADE**

Wijn meets dorade! De dorade is licht en fris, de zoutkorst bewaart alle sappen, en daarbij past een mooie lichte wijn met fruit en frisse zuren. Genieten!

