

van 17.00 uur tot 21.30 uur **Dinerkaart**

Voorgerechten

Brood met smearsels

Roomboter | Olijfolie | Aceto | 8,00
2 smearsels | 7,00
3 smearsels | 8,00
Kruidenboter | Humus | Tapenade |

Voorgerecht om te delen (vanaf 2 personen) | 13,00 p.p.

Oosterse zalm | Krokette | Carpaccio | Soepje | Tonijn

Rundercarpaccio | 11,00

Parmezaan | Rucola | Spekjes | Pitjes | Sjalotmayonaise

Lauwarme geitenkaas | 9,00

Spek | Pitjes | Sla | Rauwkost | Honing

Terrine | 11,50

Eendenlever | Rookvlees | Jonagold |
Gekarameliseerde pijnboompit

Aardappelsalade | 9,50

Gepocheerd ei | Avocado | Augurk

Tonijn | 12,50

Flammkuchen | Soja gel | Limoen | Wasabi mayonaise

Oosters Gemarineerde zalm | 11,00

Komkommer | Radijs | Soja

Soepen

Tomatensoep | Stokbrood | 6,75

Mosterdsoep | Zalm | Stokbrood | 7,00

Soep van de Chef | Stokbrood | 7,50

Maaltijdsalades

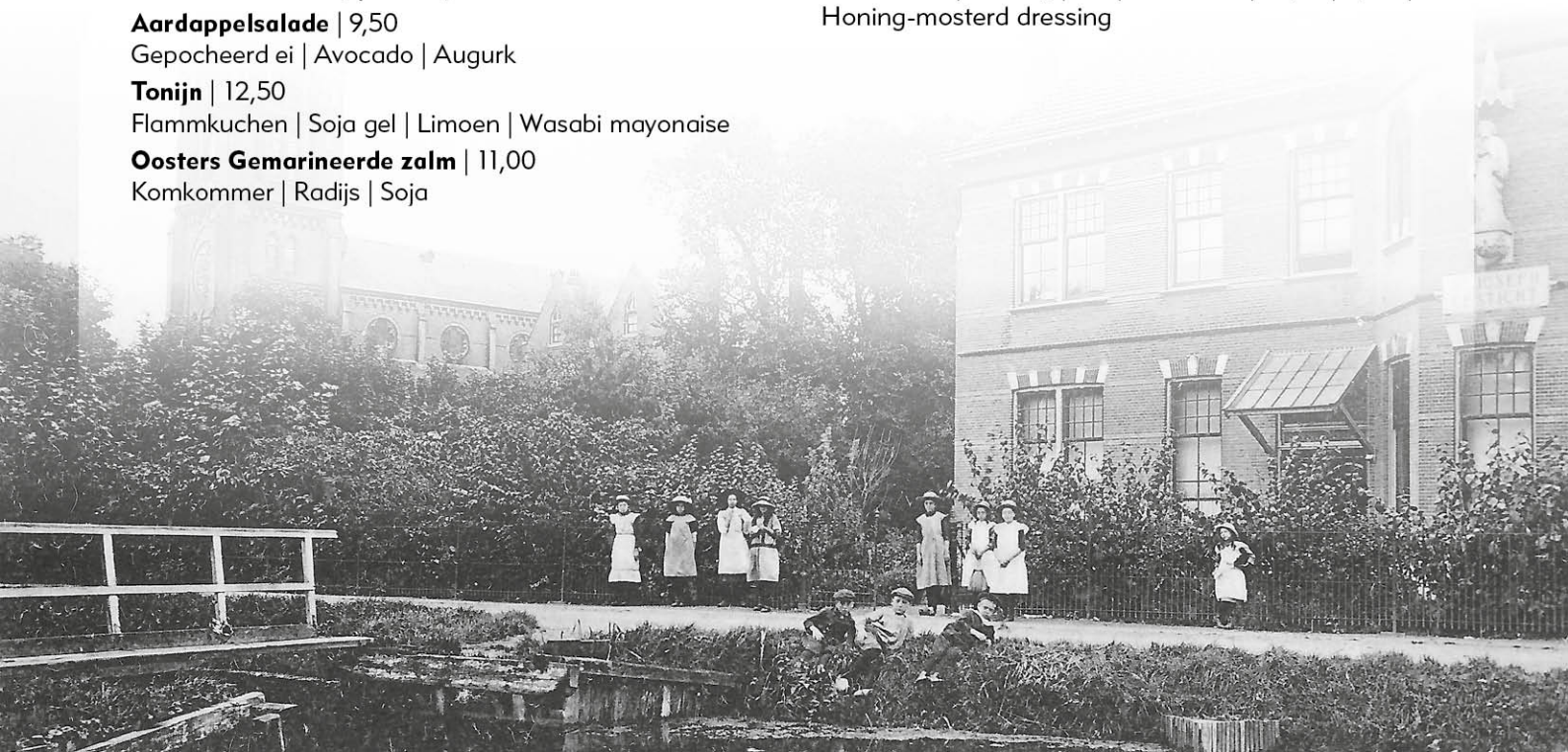
Salades worden geserveerd met wit of bruin stokbrood en roomboter (incl.) of verse frites met mayonaise (+ 2,75)

Caesar salade | 18,50

Keuze uit kip of gamba's | Brioche croutons | Spek |
Parmezaan | Ei | Ansjovis mayonaise

Geitenkaas | 17,50

Lauwwarm | Honing | Sla | Rauwkost | Pitjes | Spek |
Honing-mosterd dressing



Dinerkaart van 17.00 uur tot 21.30 uur

Hoofdgerechten (Josper grill)

Onderstaande gerechten worden geserveerd met verse frites en mayonaise.

Piepkuiken | 21,50

Seizoensgroenten | Bearnaise saus

Surf en Turf | 24,50

Diamanthaas | Kreeft | Seizoensgroenten | Bearnaise saus

Zalm | 23,50

Seizoensgroenten | Bearnaise saus

Onderstaande gerechten (om te delen) worden geserveerd met vers groentegarnituur, verse frites en mayonaise.

Côte de boeuf | 650 gram | Per 2 personen | 30,50 p.p.

Bavette | 500 gram | Per 2 personen | 32,50 p.p.

Diamanthaas | 180 gram | Per persoon | 23,50

Sauzen om uit te kiezen | Bearnaise | Champignon | Peper | Rode wijn | Madeira knoflook

Bijgerecht:

Gemengde salade | 3,00

Rauwkost | Spek | Ei | Croutons | Caesardressing

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en mayonaise.

Sliptongrol | 22,50

Gamba | Luchtige aardappel | Bospeen | Schaaldieren saus

Spitskool | 18,50

Wortel | Haricot vert | Taugé | Pinda | Kokos | Plak rijst

Eendenborst | 20,50

Tarte tatin | Pastinaak | Gel van appel | Hoisin saus

Jägerschnitzel | 18,50

Champignons | Ui

Spare ribs | 19,50

Huisgemaarineerd | Russische salade | Rauwkost | Sla | Yoghurtdressing | Cocktailsaus of Knoflooksous

Kipsaté | 17,50

Satésaus | Kroepoek | Gedroogde ui | Russische salade | Rauwkost | Sla | Yoghurtdressing

Chef Special | variërend in prijs

Wisselend hoofdgerecht van de Chef

Vleesspecialiteiten met nog meer smaak door bereiding in Josper Grilloven

In de keuken van 'De Boerenstal' kookt onze keukenbrigade met een Josper. Wij zijn de eerste in de omgeving, een unieke ervaring voor ons en onze gasten! Koks die werken met de Josper zijn laaiend enthousiast. Wij zijn dat ook geworden. In landen als Spanje en Italië wordt er veel mee gewerkt. De Josper is een elegante combinatie van grill en oven in één apparaat dat uitsluitend op houtskool werkt! Met een temperatuur tot wel 400 graden en 100% houtskool krijgen vlees, vis en groente een fantastische subtiele grillsmaak.



van 17.00 uur tot 21.30 uur **Dinerkaart**

Kindergerechten (tot 12 jaar)

Mini tomatensoep | 3,75

Poffertjes | 12 stuks | 4,75

Onderstaande kindergerechten worden geserveerd met verse frites, mayonaise of ketchup, komkommer en appelmoes:

Kroket of Frikandel (glutenvrij mogelijk) | 7,50

Josper grill | **Biefstuk of Zalmfilet** | 9,50

Kaassoufflétjes of kipnuggets | 7,50

Kipsaté | Huisgemaakte satésaus | 7,75

Spare ribs | 8,75

Als je niet wilt kiezen | 7,75

Kipnuggets | Mini frikandel | 2 Bitterballen

Bolletje vanille ijs of aardbeien | 4,00

Sorbetijs (glutenvrij) | Slagroom | Verrassing

Dame blanche | 4,25

Vanille ijs | Chocoladesaus | Slagroom | Verrassing

Waterijsje | Verrassing | 2,75

Nagerechten

Churros | 8,50

Melkchocolade | Amandel bonbon | IJs

Dame blanche | 7,50

Vanille ijs | Chocoladesaus | Slagroom

Roomijs Sorbet ijs | 8,00

3 bollen | Slagroom

Granny smith | 8,50

Crème suisse | Crumble | Hazelnoot ijs

Pavlova | 8,50

Meringue | Passiefruit | Mango

Kaas | 13,00

Notenbrood | Jam

Speciale koffie's

Jameson | Tia Maria | Amaretto | DOM Bénédictine | Grand Marnier | Licor 43 | 7,50

Latte Macchiato's after dinner specials | 7,00

Een heerlijke latte macchiato met een likeur als toevoeging. Keuze uit:

Speculaaslikeur | Witte chocolade likeur | Baileys

