


## VOORGERECHTEN

- BROODPLANKJE**  6,50  
Tapasbrood van onze “noabers” Bakkerij Nollen met diverse huisgemaakte sausjes.
- TWENTSE BAKLEVER**  12,95  
Getoast kletsenbrood belegd met bakleverworst, een vleugje balsamico en knapperige zuurkool.
- CARPACCIO VAN RUND**  14,95  
Malse rundercarpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
- CHAMPIGNONS DORDOGNE**  10,95  
In bierbeslag gefrituurde champignons in een krokant jasje, geserveerd met knoflooksaus.
- ZALMTARTAAR**  14,95  
Tartaar van zalm geserveerd met een mosterd-dilledressing, wakame en zoet-zuur gemarineerde groenten.
- KALFSLENDE**  14,95  
Dun gesneden kalfsleende geserveerd met een romige kruidenmayonaise en fijne reepjes rode ui.
- GAMBA'S**  13,95  
Gebakken gamba's in een verfijnde peterselie-knoflookboter.
- LOEMPPIA VAN GEITENKAAS**  12,95  
Krokante loempia gevuld met romige geitenkaas geserveerd met een zachte balsamicocrème en krokant geroosterde nootjes.
- CARPACCIO VAN BIET**  10,95  
Een kleurrijke carpaccio van diverse soorten biet met een frisse wortel-gembergel en romige mozzarella.
- PROEVERIJTJE**  14,95  
Geen keuze kunnen maken? Bij ons Proeverijtje krijgt u drie kleine voorgerechten. Wenst u dit gerecht vegetarisch? Laat het ons weten. Ook per tafel te bestellen, geserveerd op een mooie houten plank!

## SOEPEN

- TOMATENSOEP “DE KLOMP”**  6,95  
Soep gemaakt naar het geheime recept van eigenaar Brian.
- CHAMPIGNONSOEP**  6,95  
Romige champignonsoep met ham en prei. Ook vegetarisch mogelijk.



VIS



GLUTEN



SOJA



EI



VEGA



LACTOSE



PINDA



SCHAAL-DIEREN



NOTEN



ALCOHOL

Geen vegetarische keuze kunnen maken?  
Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.

Heeft u een allergie?  
Geef dit a.u.b. aan bij een van onze medewerkers.

## HOOFDGERECHTEN

- TOURNEDOS**  170 GRAM: 30,95 | 220 GRAM: 39,95  
Gegrilde biefstuk van de haas met pepersaus.
- ZALM**   27,95  
Zalm ingerold met sliptong, met daaronder een kruidenrisotto en een zachte witte wijnsaus.
- SATÉ**      2 SPIESEN: 19,95 | 3 SPIESEN: 24,95  
Varkenshaasspiezen met satésaus, atjar en kroepoek.
- DUO RUND**   26,95  
20 uur gegaarde sukade met een stukje bavette, en daarbij een huisgemaakte jus.
- MIXED GRILL**  25,95  
Stukje krokante kipfilet, varkenshaas en biefstuk met pepersaus.
- ZOETZURE KIP**   22,95  
Kip en groenten geroerbakt in een zoetzure saus met rijst.
- TRIO VAN VIS**      24,95  
Gebakken roodbaarsfilet, zachte zalm en een gamba, geserveerd op lintpasta met een romige hollandaisesaus.
- RISOTTO**   20,95  
Truffelrisotto met gegrilde groenten en bosui.

## KOLENBRANDER SPECIALITEITEN

- DUO EEND**   27,95  
Gekonfijte eendenbout gecombineerd met een stukje gegrilde eendenborst en een frisse sinaasappeljus.
- SMOKEY BBQ RIBS**  600 GRAM: 25,95  
Ambachtelijk huisgerookte spareribs met een barbecuesaus.
- CHEF'S SPECIAL MET JACK DANIELSSAUS**  300 GRAM: 33,95  
De **all time classic** van onze bistro: een "Flap Meat" overgewaaid uit de Verenigde Staten. Tenminste, dat dacht u misschien. Eigenlijk is het "Bavette", want zo heet het in het Frans. Sinds jaar en dag is dit een hoogstaand stuk vlees in de Franse keuken én in onze bistro. Onze klassieker wordt geserveerd met een rode wijnjus.

## BIJGERECHTEN

- Gepofte aardappel gegratineerd met diverse kazen en kruidenboter. 6,50  
Gepofte aardappel met zure room, kruidenboter, spekjes en bosui. 6,50  
Loaded fries met pulled pork, bosui, rode ui en barbecuesaus. 7,50  
Loaded fries met diverse soorten kaas, bosui en truffelmayonaise. 6,50

### MENU DU CHEF

Verwacht verrassende smaken, verse ingrediënten en creatieve combinaties voor een culinaire ervaring!  
Keuze uit een drie-, of viergangendiner.

38,95 - 46,95