

## Afhaalmaaltijden (kunnen tot 18:45 afgehaald worden)

### Voorgerechten

- Tomatensoep € 7,00
- Mosterdsoep met spekjes € 7,00
- Bospaddenstoelensoep € 7,00
- Kreeftensoep € 9,00
- Carpaccio van zalm € 13,00
- Carpaccio van ossenhaas € 12,00
- Carpaccio van ossenhaas met eendenlever € 15,00

*Bovenstaande voorgerechten zijn met brood en aioli*

- Half stokbrood met aioli € 3,50
- Heel stokbrood met aioli € 6,00
- Mini loempiaatjes met Chilisaus (8) € 6,00
- Bitterballetjes (8) € 6,00
- Mini frikandelletjes (8) € 6,00

### Maaltijdsalades

- Salade van gegrilde boeren Lunterse kip, met kerrysaus, huisgemaakte Chili en spekjes € 14,00
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas € 14,00
- Gerookte zalm met een huisgemaakte truffelmayonaise en Lunters scharreleitje € 14,00

*Salades worden geserveerd met brood vers uit de oven, aioli en frietjes*

### Overige gerechten

- Vegetarische pastaschotel met wilde spinazie, bospaddenstoelen, tomaat en parmezaan. € 18,00
- Saté van kipfilet met pindasaus € 18,00
- "Oma's recept" sukadelapjes in eigen jus € 18,00
- "Lekker kluiven" huisgemaarineerde chickenwings, heerlijk pittig (500 gram) € 18,00
- Wienerschnitzel met een saus naar keuze \*\* € 18,00
- Kiphaasjes met saus naar keuze \*\* € 18,00
- Varkenshaas met saus naar keuze \*\* € 19,00
- Biefstuk met saus naar keuze \*\* € 20,00
- Spareribs van de grill met knoflooksaus € 20,00
- Romige spaghetti met gerookte zalm en pesto € 20,50
- Saté varkenshaas (250 gram) € 22,00
- Gegrilde zalm met basilicumsaus € 22,00
- In roomboter gebakken kabeljauwfilet met witte-wijn-peterseliesaus € 22,00
- Romige spaghetti met gamba's, knoflook en basilicum € 23,00
- Reuze steak (300 gram) met pepersaus € 26,00

*Alle overige gerechten worden geserveerd met groente, gebakken aardappel, frietjes en salade*

### Kindermenu's € 10,00

- 2 Frikadellen, friet, mayonaise en appelmoes
- 2 Kroketten, friet, mayonaise en appelmoes
- 7 Kipnuggets, friet, mayonaise en appelmoes

*\*\* saus naar keuze = bospaddenstoelensaus, pepersaus, stroganoffsaus, knoflooksaus (warm of koud), rode wijnsaus of satésaus*