

Dinerkaart

17:00 - 21:00 uur

Wijn

Rood

	glas	fles
Herdade das Albernoas (Portugal)	5,00	24,00
Syrah (Frankrijk)	5,50	26,00
Boira (Italië)	5,50	26,00

Wit

Pinot Grigio (Italië)	5,00	24,00
Verdejo (Spanje)	5,00	24,00
Casa Lluch (Spanje)	5,50	26,00
Chardonnay (Frankrijk)	5,50	26,00

Rose

Bleu Blanc Thau (Frankrijk)	5,00	24,00
------------------------------------	------	-------

Bubbels

Cava (Spanje)	glas 7,00	fles 34,50
Prosecco (Italië)	glas 7,00	fles 34,50

Heeft u een allergie of dieetwens?

Laat het ons weten wanneer u aan tafel gaat (of tijdens het reserveren) en wij zorgen dat u evengoed heerlijk kunt eten!

Voor de kleintjes

Als je bord leeg is, mag je een cadeautje uitzoeken uit de schatkist!

Patatje 'Hoogwouder kermis' 9,25

Patatje met kroket, frikandelletjes, kaassoufflé of kipnuggets. Met appelmoes en mayonaise

Pizza ham / kaas 7,50

Pizza met tomatensaus en ham / kaas

Pif Paf Poffertjes 5,95

Pif Paf Poffertjes met stroop en poedersuiker

Starters

Broodbol 8,50

Afbreekbrood met zelfgemaakte kruidenboter, pittige aioli en tapenade

Heerlijke Nachos 10,95

Smakelijke, warme tortilla chips met paprika, ui, jalapeño, guacamole en chilisaus, gegratineerd met kaas uit de oven

Koude voorgerechten

Carpaccio 12,50

Rundercarpaccio zoals 't hoort: met zelfgemaakte pestomayonaise, rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Barbecue Entrecote 14,00

Huisgerookte entrecote van de Big Green Egg met geroosterde maïs en chimichurri

Japans Duo 15,50

Smaakvolle nigiri met geflambeerde zalm en geroosterde tonijn sashimi met sesam, wakame en wasabi

Tongstrelend Visduet 16,50

Succes gegarandeerd met dit gouden duo van geroekte paling en geroekte zalm met wakame en citroenmayonaise

Bietencarpaccio 10,50

Verrassend lekkere bietencarpaccio met veldsla, walnotendressing, pindacrunch en feta

Warme voorgerechten

Korean Fried Chicken 12,50

Sappige kip van poelier Thaaam Dam op Koreaanse wijze in een krokant jasje met een pittige rode peper-dressing en sesamzaadjes

Eddie's Gamba Pannetje 13,50

Gamba's met een unieke geheime marinade van de Chef

Huisgemaakt pasteitje 9,95

Krokant pasteibakje met huisgemaakte bospaddenstoelenragout

Soepen

Pomodorisoepp 7,50

Huisgemaakte tomatensoep met roomschuim, basilicumolie en croutons

Soep van de Chef 7,50

Dagelijks wisselende soep samengesteld op basis van inspiratie en aanbod van verse producten

Vegetarisch
Veganistisch

Maaltijdsalades

Alle salades worden geserveerd met friet

Carpaccio 17,50

Salade met rundercarpaccio, komkommer, cherrytomaatjes, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise

Vis 18,50

Salade met warm geroekte zalm, gamba's, komkommer, tomaatjes, kappertjes en een verfrissende citroenmayonaise

Brie 17,00

Salade met gegratineerde brie, komkommer, tomaatjes, honing, walnoten en balsamico dressing

Hoofdgerechten

De hoofdgerechten worden geserveerd met friet, salade en huisgemaakte compote

Sappig Sateetje 20,50

Sappige kipspies (250 gram) van Thaaam Dam met pittige satésaus, kroepoek, komkommer atjar en seroendeng

Hooghe Heeren Burger 20,50

Runderburger op een heerlijke kruidenbol met spek, little gem sla, augurk, cheddar en homemade burgersaus

Malse Biefstuk 23,50

Rumpsteak met pepersaus, geroosterde aardappeltjes en groenten

Wir lieben Schnitzel 21,50

Lekkere grote schnitzel met champignonsaus en aardappelsalade met spekjes

Ribeye Deluxe 29,50

250 gram graan gevoerde rund met wokgroenten en knoflookjus naar eigen recept

Chef's Ribs 23,50

Langzaam gegaarde spareribs met koolsla, aioli en barbecuesaus

Chef's Special Dagprijs

Vraag de bediening wat de koks vandaag voor jou in petto hebben. Dit is elke dag weer een verrassing.

Kabeljauwfilet 24,50

Met Italiaanse ratatouille vergezeld door een intense, geroosterde paprikasaus

Zalm Sensatie 25,00

Op de huid gebakken zalmfilet met aardappelenkelppuree, geroosterde bimi en zongedroogde tomatenboter

Pompoen Risotto 16,50

Oranjegekleurde pompoen risotto versterkt door feta kaas en walnoten

Mexicaanse Vegaburger 16,50

Smaakvolle vegaburger van avocado, tomatensalsa en cheddar op een bietenbol

Speciale koffie

Caramellino 5,95

Latte met caramelsiroop en slagroom

Coco Loco 5,95

Latte met kokossiroop en slagroom

Irish coffee 7,95

Ierse whiskey, bruine suiker en slagroom

Kiss of fire 7,95

Tia Maria, Cointreau en slagroom

Italian coffee 7,95

Amaretto en slagroom

Spanish coffee 7,95

Licor 43 en slagroom

Chef's coffee 7,95

Kahlua, Sambuca en slagroom

Nagerechten

Dame Blanche 9,50

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe de Heerlijkheid 9,50

Dit dessert van Ferrero Rocher ijs, hazelnoot ijs, pistache ijs en slagroom doet zijn naam eer aan

Huisgemaakte Cheesecake 9,50

Met oreokoekjes, topping van dulce de leche en witte chocolade, caramelsaus en Ferrero Rocher ijs

Chocoladetuintje 9,50

Versillende bereidingen van chocolade. Een dagelijks wisselende verrassing van de chef

Petit Chef Dessert 9,50

Proeverij van mini lekkernijtjes voor bij de koffie als een klein dessert

Scroppino 9,90

IJscoktail van limoen, wodka, prosecco en vanille ijs

Coole Kids Cup 7,95

Vrolijke dierenbeker met vanille ijs en slagroom (Psst... je mag de beker houden!)

Bolletje ijs 2,25

Keuze uit vanille, hazelnoot, kaneel, pistache en onze tip: Ferrero Rocher ijs

Extra toef slagroom 0,85