

Seizoensgerecht / Saisongericht

Pannenkoek met appel, Brie, walnoot en honing / Pfannkuchen mit Apfel, Brie, Walnuss und Honig	12.00	14.50
Pannenkoek met balkenbrij, appel en appelstroop / Pfannkuchen mit Panhas, Apfel und Apfelsyrop	12.00	14.50
Pannenkoek met wildragout / Pfannkuchen mit Wildragout	15.00	17.00
Oerbrood met gebakken balkenbrij en appel / Brot mit gebratene Panhas und Apfel		11.00
Salade met gebakken paddenstoelen		13.00

Diversen / Sonstiges

Soep van de dag / Tagessuppe		5.00
Portie poffertjes / Portion Poffertjes		5.00
Pasteitje huisgemaakte ragout / Pastete hausgemachte Ragout		9.00
Uitsmijter ham en kaas / Strammer Max mit Käse und Schinken		10.50
Uitsmijter spek en champignons / Strammer Max mit Speck und Champignons		10.50
Omelet ipv uitsmijter kan ook / Omelet statt Strammer Max ist auch möglich		
Kroket met brood, 1 stuk of 2 stuks / Krokette mit Brot, 1 Stück oder 2 Stück	6.50	8.50
Portie bitterballen (8 stuks) / Portion Krokettenklößchen (8 Stück)		5.75
„Twaalf uurtje“; 1 kleine kop soep, 1 snee oerbrood met kroket, 1 snee oerbrood met gebakken eitje, ham en kaas / “Mittagsbrot”; 1 kleine Tasse Suppe, 1 Schnitte Urbrot mit Krokette, 1 Schnitte Urbrot mit gebackenem Ei, Schinken und Käse		15.00
„Vijf uurtje“; 4 bitterballen, 4 quesedillas (tortilla met kaas, courgette en champignons) en Salami / “Snack”; 4 Krokettenklößchen, 4 Quesdillas (Tortilla mit Käse, Champignons und Zucchini) und Salami		10.50

