

Brood

Brood “de Roode Leeuw”	8,50
met Pesto, Aioli, kruidenboter en roomboter	
Stokbroodje met Aioli, kruidenboter en roomboter	5,50

Wild wandeling

Vier gangen verrassing van wild gerechtjes van de kaart	59.50
---	-------

Voorgerecht

Hertencarpaccio, kaneel/rozijnkaas, Balsamico	17,75
Pulled pork van wildzwijn met zoetzure venkel	15,50
Wildpate met cranberrycompote	14,75
Schotse zalm met een gevuld eitje en mosterdsaus	13,50
Hertenkalfham, krokant van schorseneer, duxelles van paddenstoelen	18,75
Bietencarpaccio met geitenkaas en Balsamico	10,00

Soep

Runderbouillon met dagverse groente en soepvlees	7,00
Tomatensoep met soepballetjes	7,00
Wildsoep met vossenbessen crème	8,00
Pompoen/zoete aardappelsoep met crème fraîche	8,00

Hoofdgerecht

Wildstoof geserveerd met bijpassend garnituur	29,50
Hertenrug met saus van Ruby port en vijgen	29,50
Gebakken varkenshaas met champignonroomsaus	23,50
Chateau Briand	45,50p.p.
gebakken ossehaas met aan tafel bereide stroganoff saus vanaf 2 personen te bestellen	
Ossenhaas tournedos	38,50
keuze uit pepersaus, stroganoffsaus, champignonroomsaus of kruidenboter	
Kabeljauw met witte wijn saus	24,50
Roodbaars met kreeftensaus	21,00
Duo van fazantenbout en rollade met zuurkoolstamp, bockbierjus	29,50
Chili sin carne met rijst, tortilla chips en crème fraiche (vegetarisch)	23,50

Alle gerechten worden met dagverse groenten en aardappelgarnituur geserveerd

Passende wijn of bier bij uw gerecht?

Wij doen graag een aanbeveling.

Onze wild bock van de tap:

Bar&Bock brouwerij de Molen alc. 6.2%	glas	5,50
---------------------------------------	------	------

Onze wildwijn:

Vénerie	glas	5,50	fles	29,50
Hidden cape Shiraz 2017	glas	6,50	fles	32,50

Dessert

Kaasplankje 4 soorten kaas en Kletzenbrood	14,50
Dame blanche roomijs met chocoladesaus	7,00
Apfelstrudel met vanillesaus en geroosterd amandelschaafsel	9,00
Hangop met mandarijn met speculaascrumble	8,50
Chocolade crème bruleé met hazelnootijs	8,50

SPECIAL COFFEES

Irish coffee Jameson	8,00
French coffee Grand Marnier	8,00
Spanish coffee Tia Maria	8,00
D.O.M. coffee D.O.M. Bénédictine	8,00

KOFFIE & THEE

Koffie crème	2,60
Koffie crème compleet	5,25
Dongelmans bonbons, koffie likeur met slagroom	
Cappuccino	3,15
Koffie verkeerd	2,95
Espresso	2,60
Lipton thee, honing	2,50
Verse muntthee, honing	3,70
Verse gemberthee, honing	4,00
Verse munt & gemberthee	4,75

ONZE TIP!

LA DOLCE VITA UUT 'T OOSTEN

Achterhoekse limoncello Geale Goud alc. 30% glas 4.75
Limoncello op z'n Achterhoeks.

Handgemaakt van onbespoten biologische citroenen van Sicilië. In fris en zacht zit de kracht.
Gewoon een onmundig lekkere likeur!

PLATE GERECHTEN

Brood

Brood “de Roode Leeuw”	8,50
met Pesto,Aioli, kruidenboter en roomboter	
Stokbroodje met Aioli, kruidenboter en roomboter	5,50

Lunch

Paddenstoelenragout met pasteitje(vegetarisch)	10,50
Broodje tonijnsalade (pain rustique)	10,00
Kroketten met brood	10,50
Tosti ham/kaas	6,00
Wild tosti hertenham met bospaddestoelen	7,50
Gehaktbal met brood	14,50
Stokbrood gezond (wit of meergranen)	11,50
12 uurtje	12,75
Boerenomelet	10,75

Lunch Klassiekers

Sint Joris met diverse vleeswaren en een gevuld eitje	11,50
Vissersalade met diverse vissoorten en een gevuld eitje	12,75

Maaltijdsalades

Gebakken Scampi's met frisse salade	23,50
Kip met frisse salade	16,00
Gerookte Zalm met salade en kappertjes	19,00
Geitenkaas, noten, honing , ingelegde paddenstoelen	17,50

Plate kaart

Gebakken Schnitzel	21,50
keuze uit champignonroomsaus, pepersaus of Stroganoffsaus	
Hamburger American style geserveerd met friet	19,00
Gehaktbal met jus	21,00
Sparerib met knoflooksaus	21,50
Heekfilet met remoulade	21,00
Paddenstoelenquiche met truffelsaus	17,50

Alle plate gerechten worden met dagverse groenten, rauwkost en friet geserveerd

Dessert

Kaasplankje 4 soorten kaas en Kletzenbrood	14,50
Dame blanche roomijs met chocoladesaus	7,00
Apfelstrudel met vanillesaus en geroosterd amandelschaafsel	9,00
Hangop met mandarijn met speculaascrumble	8,50
Chocolade crème bruleé met hazelnootijs	8,50