

Dinerkaart

Voorgerechten

- Brioche gerookte paling 16,50
balsamico stroop, bieslook, crème fraiche en zalmeitjes
- Gamba's in pittige knoflook-roomsaus 13,95
8 stuks met toast
- Thaise tonijntartaar 14,95
mango, limoen, avocado, komkommer, gember, chili en koriander
- Iberico ribfingers 13,50
little gem salade, mangosalsa, BBQ saus en gekonfijte ui
- Rundercarpaccio 12,95
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, truffelmayo en rucola
- Klassieke steak tartaar 13,50
steak, mosterd, tabasco, sjalot, augurk, kappertjes en briochebrood
- Gyoza chicken 5 stuks 12,50
bosui, sesam, frisse salade en sojasaus
- Tarte tatin geitenkaas 16,50
rode ui, tijm, walnoot en balsamico dressing
- Voorgerecht 'De Klaver' 14,95
ribfingers, carpaccio, gerookte paling en gamba's

Soepen

- Breekbrood met dip en kruidenboter 5,75
- Tomatensoep met gehaktballetjes 6,75
- Kip-kerrie soep *licht pittig* 7,50
- Geroosterde rode paprika soep 7,00

Hoofdgerechten

- Hamburger Black Aberdeen Angus 200 gram 16,75
cheddar, spek, sla, tomaat, augurk en gefrituurde uienringen, geserveerd met friet
- Saté van varkenshaas 250 gram 18,75
croepoek, satésaus, friet en salade
- Gebakken ossenhaaspunten 240 gram 25,50
met pepersaus, friet en salade
- Lamskoteletten 28,50
roomboter aardappel, groenten en rode wijn-tijm jus
- Gepaneerde Oostenrijkse schnitzel 200 gram 20,75
champignonroomsaus, friet en salade
- Gemarineerde spareribs met knoflooksaus 700 gram 24,50
met een overheerlijke huisgemaakte marinade, friet en salade
- Halve gegrilde kip 16,50
lekker gekruid! Geserveerd met friet en koolsla

Onderstaande vleesgerechten worden geserveerd met friet en salade

- Kogelbiefstuk Aberdeen Angus met Stroganoff saus 200 gram 24,50
Klassieker
- Tournedos Argentijns met rode wijnsaus 200 gram 33,50
de lekkerste malste biefstuk van de haas
- Argentijnse entrecote met peperroomsaus 225 gram 31,50
mooi sappig stuk vlees met een randje vet
- Hollandse kalfs rib-eye met romige saliesaus 200 gram 26,50
rosé kalfsvlees van eigen bodem

Vis gerechten

- Gebakken sliptong 3st. 26,50
met citroenboter, peterselie, friet en salade
- Gebakken zalmfilet 24,50
met spaghetti, roerbakgroentes en een kruidige tomatensaus
- Zeebaarsfilet uit de oven 24,50
tomaat, groene asperge, oregano en citroen met friet

Vegetarische hoofdgerechten

- Spaghetti met romige truffelsaus 19,50
paddenstoelen, Parmezaanse kaas en peterselie
- Lasagne uit de oven met frisse salade 19,50
paprika, courgette, aubergine, tomatensaus, bechamel en kaas

Niet zo'n grote eter?

- Varkenshaassaté 1 stokje 125 gram 14,50
croepoek, satésaus, friet en salade
- Gebakken ossenhaaspunten 170 gram 19,50
met pepersaus, friet en salade
- Gebakken sliptong 2st. 19,25
citroenboter, peterselie, friet en salade

Voor de kleintjes

- Spaghetti met tomatensaus en kaas 7,50
- Friet met keuze uit frikadel, kroket of kipnuggets 7,50
met mayonaise en appelmoes
- Zalmfilet met friet en salade 14,50
- Spareribs met friet en salade 14,50
- Ossenhaaspuntjes met kruidenboter, friet en salade 14,50

Bijgerechten om extra te bestellen

frietjes	3,-	pepersaus	2,-	mayonaise	0,50
gebakken aardappels	3,-	rode wijnsaus	2,-	satésaus	1,-
gemengde groenten	3,-	stroganoff saus	2,-	kruidenboter	0,75
salade met huisdressing	3,-	champignonroomsaus	2,-		

Nagerechten

- IJsje 5,50
2 bolletjes vanille ijs met slagroom
- Huisgemaakte tiramisu 8,50
mascarpone, lange vingers, amaretto en espresso
- Cheesecake 8,75
frambozensaus, chocolade crunch en slagroom
- Dame Blanche 8,00
3 bollen vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom
- Scroppino 8,50
Limoncello, prosecco, wodka en citroen sorbet
- Witte chocolade crème brûlée 8,50
gekarameliseerd en geserveerd met rood fruit
- Nougatine IJstaart 7,50
klassieker van patisserie de Rouw
- Traditionele sorbet 8,00
3 bollen ijs, vruchtjes, frambozensaus en slagroom
- Kaasplankje 12,50
3 kazen van 'Kaatje Jans', crackers, chutney en druiven

Glaasje Poças port erbij?

Tawny 5,00

10 Years Old Tawny 6,50