

**Vooraf krijgt u een heerlijke amuse om de zinnen te prikkelen!**

**Soep**

*Franse uiensoep en geroosterde pompoensoep*

**Salades**

*Gebakken geitenkaas/spek rolletjes op een frisse salade met honing en walnoot.*

*Pastasalade met zalm en citroenmayonaise, Rodekoolsalade met gerookte kip  
en meloen met flinterdun gesneden ham*

**Warme gerechten**

*Verse plaattaart met peer en blauwe kaas, Chipolataworstjes, Scrambled eggs en*

*Gegrilde gamba's in knoflook en citroen*

**Ambachtelijk vlees:**

*Wraps met gebakken beenham en cranberryroom*

*Rosbief, warme beenham, kalfsrollade met spek en diverse soorten worst*

**Kazen uit de streek:**

*Kaasboerderij Den Hoek uit Wilp*

*Jong belegen, oude kaas, overjarige kaas, kruidnagelkaas, brandnetelkaas, fenegriek en  
geitenkaas.*

**Zoetigheid:**

*Diverse soorten stroop en jams*

**Verse knapperige broden uit eigen bakkerij:**

*Frans volkoren, kaasmosterd desembrood, desembrood met blauwe kaas en walnoten, Franse  
baguettes, krentenbrood en onze ondertussen beroemde krentenwegge!*

**Dessert:**

*Als dessert serveren wij heerlijk zoetigheden uit eigen bakkerij met onder andere onze  
huisgemaakte brownies met chocolade mousse, appelnotentaart, pompoentaart, vers fruit en  
bavaroises.*