

Koude gerechten

- **1. Diverse broodjes met aiolie en tapenade V**
- **2. Salade met gerookte zalm**
In dille en limoen gemarineerde gerookte zalm op ijsbergsla met rode ui en mosterdille dressing.
- **3. Rivierkreeftjes salade**
Met een dressing van sherry en truffel. In crème fraîche met komkommer, bieslook en een stukje gebakken spek.
- **4. Salade van tomaatjes, buffelmozzarella en basilicumolie V**
Rucola, cherrytomaatjes, buffelmozzarella en huisgemaakte basilicumolie.
- **5. Cocktailgarnaaltjes**
In olijfolie, oestersaus en look gemarineerd.
- **6. Vitello Tonnato**
Dungesneden gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.
- **7. Geitenkaas in serranoham**
Geserveerd met gebakken knoflookstukjes.
- **8. Komkommersalade V**
In een zoetzure marinade met gemengde salade.
- **9. Wrap met gerookte zalm**
Met bieslook roomkaas en rucola.
- **10. Rundercarpaccio**
Dungesneden huisgemaakte carpaccio met kappertjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en pestodressing.
- **11. Wrap met gerookte kip**
Met grove mosterd en rucola.

Warme gerechten

- **100. Tomatensoepje**
Licht pikant.
- **101. Mosterdsoep**
Gebonden, met prei.
- **102. Gestoomde roodbaars**
Ingerold in serranoham, gestoomd met knoflook, oregano en olijven.
- **103. Champignons met knoflook en Manchego V**
Gebakken met gedroogde tomaatjes, olijven en knoflook. Geserveerd met geraspte manchego kaas eroverheen.
- **104. Petit farcis niçois**
Tomaat gevuld met gehakt op mediterrane wijze.
- **105. Aardappelgratin V**
Gevuld met diverse groenten, gegratineerd met kaas.
- **106. Gevulde champignons op Griekse wijze**
Gevuld met fetakaas, gegratineerd uit de oven.
- **107. Gefrituurde Calamaris**
Inktvisringen geserveerd met aiolie.
- **108. Gamba's pil pil**
Gebakken gamba's in tijm, rozemarijn, knoflook, pesto en sambal.
- **109. Gepaneerde varkensreepjes met teriyaki-saus**
Geserveerd met stukjes ananas.
- **110. Perzik met geitenkaas en spek**
Met geitenkaas gevulde perzik omwikkeld met spek. Uit de oven.
- **111. Spitje**
Stukje kip met spek omwikkeld.
- **112. Stoofpotje van rund**
Geserveerd in een glaasje met aardappelpuree.
- **113. Broodje pulled pork**
Geserveerd met knoflooksaus.
- **114. Chickenwings**
Gefrituurd licht pikant kipvleugeltje, geserveerd met chilisaus.
- **115. Ossenhaas met pepersaus**
Stukjes runderhaas in pepersaus met een aardappelkroketje.
- **116. Sparerib**
Neerlands lekkerste huisgemaakt ribbetje.
- **117. Bourgondische ossenhaaspuntjes**
Stukjes runderhaas gemarineerd in Bourgondische kruiden met gepofte zoete knoflook.
- **118. Gehaktballetjes in tomatensaus**
Licht pikant gekruide balletjes met een huisgemaakte pittige tomatensaus.
- **119. Gefrituurde uienringen V**
Geserveerd met chilisaus.
- **120. Kibbeling**
Geserveerd met ravigottesaus.
- **121. Nacho's V**
Geserveerd met salsasaus, gegratineerd met kaas.
- **122. Mc Addy burger**
Huisgemaakt hamburgertje op een broodje met hamburgersaus en gebakken ui.
- **123. Runderragout**
Huisgemaakt volgens oma's recept met 2 mini pasteitjes.
- **124. Puntzakje friet V**
Geserveerd met mayonaise.
- **125. Puntzakje vlaamse friet V**
Geserveerd met mayonaise.
- **126. Mini loempia's V**
Kleine kerrie loempia's met chilisaus.
- **127. Kip sesam**
Gebakken kipstukjes in een ketjapsaus met sesamzaad en taugé. Geserveerd met rijst.
- **128. Yakitori kipsaté**
Japanse saté met satésaus en kroepoek.
- **129. Varkenshaaspuntjes met roomsaus**
Gebakken varkenshaaspuntjes in een champignonroomsaus.
- **130. Vietnamese loempia met kip**
Geserveerd met chillisaus.
- **131. Gamba's in knoflookkruiden saus**
Gebakken gamba's met een roomsaus van Bourgondische kruiden en knoflook.

Nagerechten

- **200. Warme kersen met ijs V**
Kersen in sangria gekookt met een bol vanille-ijs.
- **201. Tiramisu**
Huisgemaakt, met cacao poeder.
- **202. Bruine chocolademousse**
Met chocoladekrullen.
- **203. Witte chocolademousse**
Met chocoladekrullen.
- **204. Appeltjes in kaneel met ijs V**
Appelstukjes met suiker, kaneel met een bol kaneelijs.
- **205. Brownie V**
Met vanillesaus.
- **206. Dame blanche V**
Bol vanille-ijs met chocoladesaus.
- **207. Spekkoek V**
Indonesische cake.
- **208. Bolletje ijs V**
Keuze uit de volgende smaken:
 - Aardbeien marmer
 - Amarenen kersen
 - Karamel
 - Chocolate chips
 - Citroen
 - Kaneel
 - Vanille Bourbon
 - Yoghurt
- **209. Crème brûlée V**
Bakje met fluweelzachte vanilleroom onder een krokant laagje van rietsuiker.
- **210. Vers fruit V**
Schaaltje met diversen soorten vers fruit.
- **211. Churros V**
Met kaneelsuiker.
- **212. Bastogne mousse**
Met stukjes bastogne.