

## 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 mosterd 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, gratineerd met kaas.
- **106. Gevulde champignons op Griekse wijze**  
Gevuld met fetakaas, gratineerd 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, gratineerd 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. Spekkoeke V**  
Indonesische cake.
- **208. Bolletje ijs V**  
Keuze uit de volgende smaken:
  - Aardbeien marmer
  - Vanille Bourbon
  - Karamel
  - Amarenen kersen
  - Citroen
  - Kaneel
- **209. Crème brûlée V**  
Bakje met fluweelzachte vanilleroom onder een krokant laagje van rietsuiker.
- **210. Churros V**  
Met kaneelsuiker.
- **211. Bastogne mousse**  
Met stukjes bastogne.