



= vegetarisch
= vegan

APPETIZER

 **Brood** € 5,95
à la minute afgebakken (+/- 10 min) dessem brood met rozemarijn geserveerd met olijfolie, grof zeezout en roomboter.

VOORGERECHTEN

Carpaccio € 12,95
Dun gesneden rundvlees van Harmsen geserveerd met slamix, rode ui, kappertjes, pittenmix, truffelmayonaise, cherrytomaat en geraspte kaas.

Garnalencocktail € 10,95
Roze garnalen aangemaakt met cocktailsaus,, peterselie en rode ui geserveerd met slamix en cherrytomaat

 **Crunchy sushi** € 13,95
Krokant gefrituurde sushi geserveerd met wasabi, sojasaus en wasabimayonaise

 **Rode biet** € 11,95
Carpaccio van dry aged biet geserveerd met walnotencrumble, "Parmezaanse kaas", aceto balsamico, rode ui, kappertjes en cherrytomaat

Paté van Wagyu € 13,95
Paté gemaakt met het rundvlees van Wiersema Wagyu uit Olst, kalfslever, groene asperge, prei, wortel, pistache en omwikkeld met spek geserveerd met slamix en rabarbercoulis

Coquilles € 13,95
Gebakken coquilles geserveerd met slamix, zoet zure komkommer en saffraan mayonaise

SOEPEN

 **Tomaten-currysoep** € 6,50
Lichtpittige tomatensoep met kokos, bosui en bieslook.

 **Mosterdsoep** € 6,50
Met room, bosui en bieslook.

ALLERGIE of INTOLERANTIE

Graag kijken we samen met u wat er mogelijk is.



= vegetarisch
= vegan

HOOFDGERECHTEN

Lendebiefstuk € 32,50

Gebakken lendebiefstuk van Harmsen (180 gram) geserveerd met aardappelpuree, groentemix en een jus de veau met rode port en rozemarijn.

Entrecôte € 39,95
Gegrilde entrecôte van Harmsen (250 gram) geserveerd met aardappelpuree, groentemix en een jus de veau met rode port en rozemarijn.

UITBREIDING bij het vlees

Foie gras de canard € 8,50

Lamskotelet € 22,95
Gebakken lamskoteletten geserveerd met risotto, groentemix en jus de veau met tijm.

Vis van de dag Dagprijs
geserveerd met bijpassende garnituur en saus.

Saté Zonnig € 19,95
Gemarineerde kipdijfilet geserveerd met pindasaus groentemix, atjar tjampoer, seroendeng, kroepoek en rijst.

 **Vegan saté Zonnig** € 18,95
Gemarineerde "kipstuckjes", geserveerd met pindasaus groentemix, atjar tjampoer, seroendeng, cassave en rijst.

 **Tagliatelle aglio e olio** € 18,95
Tagliatelle met groentemix, cherrytomaat, knoflook, rode peper, bosui, peterselie en "Parmezaanse kaas".

Tagliatelle gamba € 21,95
Tagliatelle met gebakken gamba's, cherrytomaat, knoflook, rode peper, bosui en peterselie.

 **Beetsteak** € 18,95
Gegrilde steak van dry aged biet geserveerd met risotto, groentemix en pepersaus



= vegetarisch
= vegan

SIDE DISHES

Frites met mayonaisse € 3,95
Salade met rauwkost € 3,75

Truffel frites (ook vegan mogelijk) € 6,95
Frites met daarop truffelmayonaisse,
Parmezaanse kaas, bosui en peterselie

SPECIAL

Wagyu biefstuk € 49,95
(minimaal 1 dag van te voren bestellen)
Gebakken biefstuk van Wiersema Wagyu uit Olst (225 gram)
geserveerd met aardappelpuree, groentemix
en een jus de veau met truffel.

Vraag één van onze medewerkers voor meer informatie
over dit unieke product.

ALLERGIE of INTOLERANTIE

Graag kijken we samen met u wat er mogelijk is.



= vegan

NAGERECHTEN

Crème brûlée € 9,50
Vanille crème brûlée geserveerd met pistacheroomijs,
slagroom en crumble.

Tropical trifle € 6,50
Trifle van mascarpone crème, bastognekoek en
tropisch fruit coulis.

Tiramisu € 6,95
Tiramisu van mascarponecrème, lange vingers,
Amaretto en espresso.

✓ Chocolate en bosvrucht € 9,95
Rawcake van chocolade en hazelnoot geserveerd met
hazelnootcrumble, bosvruchtencoulis en bosvruchtensorbetijs.

Kaasplateau € 9,95
Drie kazen van Mariskaas uit Diepenveen geserveerd
met abrikozenjam, druivenmosterd en notenmelange.

Friandises € 3,95
Vier luxe lekkernijen voor bij de koffie of thee.

SPECIALE KOFFIE

Espresso martini € 9,50

Espresso, vodka, vanille

Met biologische Manetti koffie en
lobbige geslagen slagroom.
Ierse € 8,50

Jameson, bruine basterdsuiker
Franse € 8,50

Cointreau of Grand Marnier
Spaanse € 8,50

Liquor 43 of Tia Maria
Italiaanse € 8,50

Amaretto
Twentse € 8,50

Twentse kuiernat
Friese € 8,50

Beerenburg, bruine basterd suiker