

Afhaalgerechten

Beste klanten op al deze gerechten geven wij een korting van 20%.

Voorgerechten

Tomatensoep	€5,00
Kaaskroketter	€14,00
Breydelhamkroketter	€15,00
Garnaalkroketter	€15,00
Scampi look of Tommenmolen (6stuks)	€16,00
Carpaccio van rund	€16,00
King krab met lookboter	€21,00

Slaatjes

Slaatje geitenkaas & spek	€19,00
Slaatje brie & serrano	€19,00
Slaatje kip & spek	€19,00

Visgerechten

Zalmfilet met Bearnaisesaus	€22,00
Slibtongen (2stuks)	€24,00
Scampi Tommenmolen of look (10stuks)	€22,00
Linguine met scampi en currysaus	€22,00
Vispannetje met puree	€18,00
Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus	€25,00
Pasta gerookte zalm & preisau	€20,00
King krab met lookboter	€30,00

Pasta's

Spaghetti	€12,00
Macaroni hesp & kaas	€16,00
Lasagne	€16,00

Vegetarische gerechten

Groenten lasagne met mozzarella	€16,00
Linguine met tomatensaus & Parmezaan	€16,00

Desserts

Chocolademousse, rijstap of tiramisu	€8,00
Mousse van speculoos of kaasbordjes	€10,00

Klassiekers

Ribbetjes	€22,00
Hammetje met mosterdsaus	€22,00
Vol au vent	€19,00
Balletjes in tomatensaus	€19,00
Rundsstoofvlees	€19,00

Vleesgerechten

Filet mignon "Limousin"	€22,00
Ossenhaas "Holstein"	€30,00
Sauzen: champignon, peper & Tommenmolensaus	€3,00

Suggesties voorgerechten

Everzwijnpaté met uien en vijgenconfituur	€16,00
Carpaccio van hert	€18,00
Witloofsoep	€6,00
Wildkroketter	€16,00
Tapasbordje (3pers)	€24,00

Suggesties hoofdgerechten

Fazant op Brabantse wijze	€26,00
Wildstoofpotje van hert & everzwijn	€25,00
Hertenfilet op z'n winters	€29,00
Opgevlude tongrolletjes met gerookte zalm	€25,00
Witloof met hesp in de oven	€19,00
Lamkroon met gratin & tijmsaus	€27,00
Varkenshaasje met warme groenten	€23,00
Konijn met mosterdsaus	€25,00

Wijnen

Wit: Warwick First Lady (Zuid-Afrika) 100% Chardonnay 2018 €30,00
Is een wijn die licht en verfrissend is, maar toch vol smaak zit.

Wit: Swartboom (Zuid-Afrika) Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50% 2019 €23,00
Mooi lichtgele kleur met groene schijn. Deze wijn met de aroma's van vanilleboter, perzik, meloen en appelsien past als aperitief of bij visgerechten

Rood: Secateurs (Zuid-Afrika) Shiraz, Cinsault & Grenache 2015 €30,00
Deze rode wijn geeft een prima combinatie met wild, stoofpotjes, kruidige gerechten & zelf BBQ.

Rood: Oude kaap (Zuid-Afrika) Cabernet Sauvignon 100% €23,00
Een fel robijnrode kleur met de aroma's van rijpe bessen en kruiden. Deze wijn past het best bij een stukje steak, lam of gevogelte.