

TAART:

Royale punt appeltaart	4
Slagroom	0,5

PUNTJES: niet te hard en niet te zacht, gewoon precies goed - Iedere dag vers van de bakker

Brie, pesto, komkommer, tomaat, honing, dille en sla.	7,9
Ambachtelijke gerookte kip, truffelmayonaise, komkommer, tomaat, en sla.	7,9
Gerookte zalm, kappertjes, mierikswortelmayonaise, dille, komkommer, tomaat en sla.	9,5
Geklopt heet eitje met sambal, komkommer, tomaat en sla.	8
Belegen kaas	4,75
Rookworst Unox	4,75
Van Dobben kroket	4,75
Frikandel	4,75
Smeuïge bal	5,5

BORRELEN:

Van Dobben bitterballen (6st)	6
Huisgemaakte loempia's kip/vega met ook nog eens huisgemaakte pittige saus (3st)	6,75*
Kaastengels (6st)	6
Combi bitterballen (6st) en loempia's kip/vega (3st)	12,5*
Combi kaasstengels (6st) en loempia's kip/vega (3st)	12,5*

**Onze loempia's zijn glutenvrij*

TEA TIME uitsluitend op reservering, vanaf 2 personen:

Potje thee (2 kopjes p.p.), scone met clotted cream en jam p.p.	9,75
Extra scone	4

LUNCH uitsluitend op reservering, vanaf 8 personen:

Huisgerookte zalmzijde op houtskool (1200 gr) per stuk	150
Supplement bij de zalm: roseval aardappeltjes, sausjes (limoen/mierikswortel mayo) en salade p.p.	8,5
Gebakken forel met ravigotte saus, roseval aardappeltjes en salade p.p.	22,50
Satay kip met pinda saus, gebakken uitjes, knoflookboter, brood en salade p.p.	19,5
Irish burger (200 gr) met garnituren, sausjes en roseval aardappeltjes p.p.	18,5