


# Dinerkaart

## Voorgerechten

Huisgerookte zalm € 14  
Sesam-soya dressing, little gem, rode-ui, roseval, gepocheerd eitje.

 Churros Griekse style € 13  
Feta, Griekse yoghurt, olijven, zoet-zure komkommer, rode-ui.


Carpaccio € 12,5  
Truffelmayo, rucola, pijnboomplit, oude boerenkaas.


 Pompoen € 11,5  
Pompoen, pompoen, pompoen.

Caesarsalade € 12  
Krokante kippendij, gepocheerd eitje, spekchips, kaaskrokantje, bacon-mayo.

Terrine kalfswang & eendenlever € 15  
Biologische eendenlever, kalfswang, balsamico, rucola, pijnboomplit.

## Soepie


 Franse uiensoep € 7,5  
Uien, groentebouillon, kaascrouton, tijm.

 = Vega (kan vegan)

 = Van de Big Green Egg


Allergieën? Laat het ons weten;  
niet alle ingrediënten staan op de kaart.

## Hoofdgerechten

 Tournedos\* € 27,5  
Van de BGE, Rietvelderrund, seizoengroenten, truffelaardappel, kalfsjuis.

\*Make it Rossini! + € 10  
Gebakken eendenlever, verse truffel, Madeira.

Catch of the day € 22,5  
Pappardelle, saffraan, rivierkreeft, zeekraal, poftomaatjes.

 Bospaddenstoelen-truffel risotto € 18,5  
Truffel, tahoon, schuim van oude kaas.

Turkey leg € 19,5  
Kalkoenpoot, maisribs, zoete-aardappelwedges, ahornsiroop, spicy-mayo.

Kalfssucade € 21  
Langzaamgegaard, stampie, kalfsjuis.

Chef's favoriet Dagprijs  
Wisselend gerecht.

## Bijgerechten

Friet met huisgemaakte mayo € 3,5

Luxe baguette met huisgemaakte dips € 3,5

BISTRO  
LOKAAL