

<b>Croissant</b>	naturel met aardbeienjam & boter (+ € 0.50) met belegen Buurenkaas (+ € 1)	€ 2.75
<b>Croque</b>	<b>DIQUE Madame</b> met Buurenkaas, ham en een spiegelei <i>liever vegetarisch? Geen probleem!</i>	12
<b>Zuurdesem</b>	<b>Belegen Buurenkaas</b> <i>van Booij Kaasmakers uit Streefkerk</i> met mosterd en walnoot	11
	<b>Ei - truffel</b> met eiersalade van eigen eieren, bieslook en verse truffel	11
	<b>Tomaat - Buffelmozzarella</b> <i>van familie Tebben uit Venlo</i> met focaccia, tomaat bereidingen en basilicum <i>Supplement Cecina de Vaca, gerookte Spaanse runderham € 7.5</i>	15
	<b>Carpaccio</b> met uitgebakken spek, pijnboombitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	15
	<b>Gerookte zalm</b> <i>van het Vishuis</i> met roomkaas en verse kruiden	15
	<b>Combinatie van kalf</b> met Holtkamp kalfskroket en kalfsrosbief met paprika en basilicum	17
	<b>Jamon Iberico Cebo Campo</b> met tomaat, rucola en olijfolie	17
	<b>Combinatie van Hollandse garnalen</b> met Holtkamp garnalenkroket en een frisse garnalensalade	17
<b>Soep</b>	<b>Soep van de dag</b> geserveerd in een glaasje Maatje groter, geserveerd met brood (+ € 4)	4
<b>Om te delen</b>	<b>Moestuinsalade</b> Maatje groter, geserveerd met zalm (+ € 11) Maatje groter, geserveerd met carpaccio (+ € 11)	5
	<b>Huisgemaakte friet</b> met mayonaise met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en verse truffel (+ € 2)	5
<b>Menu</b>	<b>2-gangen</b>	36
	<b>3-gangen met tartelette als dessert</b> Wisselend menu, combinatie van vis en vlees. Geserveerd inclusief zuurdesembrood met gezouten roomboter. Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites.	40
	Wijnarrangement met bijpassende wijnen € 8 per glas	