



'Live cooking' Paasbrunch & Diner buffet

onbeperkt genieten van ambachtelijke gerechten



Brunch

12.00 - 15.00 uur
33,50 p.p.

Koude gerechten

Huisgerookte zalm
met Scandinavische saus

Huisgerookte clausse filet
met tomatensalsa

Ceasarsalade
met huisgerookte maishoen

Rijsbergse "Vitello" tonato
met slow cooked procureur

"Filet d'Anvers" van Zundertse dikbil

Bourgondische salade

"Meatloaf" met mosterdsaus

Huisgerookte rauwe ham
met meloen

Steenbrood, vloerbrood,
boerenboter & kruidenboter

Warme gerechten

Vis van de dag

Lende van Zundertse dikbil

Ribstuk van Brabantse big
van het spit

Huisgemaakte hamburgertjes
& barbecuworstjes

Pepersaus & champignonsaus

Basmatirijst met kruiden

Hollandse boontjes
met champignons & rode ui

Belze frieten
met huisgemaakte mayonaise

tomatensalade
ouderwetse komkommersalade
appelcompôte
groene salade met honingdressing

Desserts

Bettine blanc met honing

Westmalle kaas met noten

Bavaroise van ingemaakt zomerfruit

Exotische fruitsalade met slagroom

Hemelse modder

Baked Alaska met Zuidam likeur

Kinderen t/m 11 jaar ½ geld
met kipnuggets en kinderijsjes

Diner buffet

vanaf 17.30 uur doorlopend
38,50 p.p.

Koude gerechten

Huisgerookte zalm
met Scandinavische saus

Huisgerookte forel
met rivierkreeftenstaartjes & tzaziki

Ceasarsalade
met huisgerookt maishoen

Rijsbergse "Vitello" tonato
met slow cooked procureur

Carpaccio van Zundertse dikbil
met truffelmayonaise

Bourgondische salade

Plat huisgemaakte charcuterie

Steenbrood, vloerbrood,
boerenboter & kruidenboter

Warme gerechten

Zalmfilet van de gril

Lende van Zundertse dikbil
van de gril

Casselerrib van het spit

Piri-Piri van Walnoothoevehoen

Provençaalse saus, pepersaus
& dillesaus

Basmatirijst met kruiden

Hollandse boontjes
met champignons & rode ui

Belze frieten
met huisgemaakte mayonaise

tomatensalade
ouderwetse komkommersalade
appelcompôte
groene salade met honingdressing

Desserts

Mousse van Bettine blauw
met pecannoten en ahornsiroop

Ossenblok kazen

Westmalle kaas met noten

Bavaroise van ingemaakt zomerfruit

Exotische fruitsalade met slagroom

Hemelse modder

IJskarretje met ambachtelijk ijs
van Alfons Graumans



Paasmenu 34,50

Huisgerookte
Forel met tzatziki

of

Carpaccio
van Zundertse dikbil
truffeldressing

*

Zalmfilet
met dillesaus

of

Gegrilde lende
van Zundertse dikbil
met Provençaalse
saus

*

Cheesecake
van Ossenblokzuivel
bereid met limoen,
chocolade, & gember

of

Brownny met
chocolademousse
Maestro Gusto ijs
en sabayon van
Lindemans kriek

*

2e Paasdag

Café, terras
& restaurant
geopend vanaf
12.00 uur

&

Paas tapas
32,50 p.p.