

VOORGERECHTEN

Crème de la crème de Volaille	€ 6,00
Frans voor 'hele goede, zo niet de beste, gevogeltesoep'. Een romige soep die is getrokken van geplukte scharrelkip en afgemaakt met geroosterde kastanjes en knolselderij.	
Champignon-knolselderijsoep	€ 6,00
Huisgemaakt van verse champignons en verse knolselderij. Bereid met een heel klein beetje zwarte truffel en geserveerd met een scheutje kerrie-olie en wat gesnipperde bieslook.	
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,50
Een mandje vers afgebakken meergranenbrood met kruidenboter.	
Terrine van Geitenkaas en Vijgen	€ 9,50
Een najaarsklassieker. Gefrituurde zachte geitenkaas, verse Turkse blauwe vijgen en rode port vormen de elementen van deze terrine. Geserveerd met gedroogde serranoham en pijnboompitten op strepen van ingekookte aceto balsamico.	
Devil's Eggs	€ 9,50
In bietensap gemarineerde gekookte eieren, gevuld met gepofte rode biet en het eigeel. Afgemaakt met <i>bawang goreng</i> (gebakken uitjes), bosui, peterselie en geschaafde rode pepers voor een duivels lekkere bite.	
Carpaccio van Hert	€ 13,50
Verse hertenbiefstuk hebben we op eikenhout gerookt en dun gesneden. Geserveerd met truffel-mayonaise, gebakken bloemkool, geroosterde walnoten en fijngesneden bietenblad.	
Coquilles	€ 14,50
Op een puntje huisgemaakte rösti van aardappel en verse paling liggen 3 gebakken coquilles. Geserveerd met een witlofsalade en rinse appelstroop. Zoet, zuur, bitter, zout en de vijfde smaak 'umami': hier komt het allemaal samen.	
Zalm Tandoori	€ 14,50
Op Griekse yoghurt, verrijkt met koriander, citroen en munt, ligt langzaam gegaarde zalm tandoori met daarop een knapperige salade. Het gerecht wordt lauwwarm geserveerd.	

SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

Drie gangen	€ 38,50
Vier gangen	€ 48,50

HOOFDGERECHTEN

Cordon Bleu	€ 22,50
De allerbeste varkenshaas - <i>Gaasterland kruidenvarken</i> - met daarin comté kaas uit Frankrijk en omwikkeld met serranoham uit Spanje. Voor het afbakken gepaneerd met Japans broodkruim en geserveerd met een huisgemaakte champignons-roomsaus.	
Sukade	€ 23,50
Zeer langzaam gegaarde sukade van graangevoerd Black Angus-Hereford rund. Geserveerd met gekarameliseerde uien en een jus van rode wijn.	
Uitermaten geschikt om te combineren met krullen van ganzenlever.	€ 7,50
Tournedos Ultime	€ 28,50
De allerbeste ossenhaas die we voor u hebben kunnen vinden. Graangevoerd biologisch Black Angus-Hereford met een unieke marmering. Sappig, mals en vol van smaak.	
Wilt u graag gebakken eendenlever erbij?	€ 7,50
Hertenzadel	€ 28,50
De tournedos van het bos. Verse rugfilet - ook wel <i>hertenzadel</i> genoemd - van wild hert. A-la-minute voor u afgebakken en geserveerd met een ambachtelijk bereide rode-wijnsaus.	
Ook zalig met gebakken eendenlever erbij.	€ 7,50
Hazenrug	€ 28,50
De heilige graal van de wildkaart: de filet van de rug van een Hollandse haas. Geserveerd met een jus van rode wijn en vijgen, zodat de wildsmaak een héél klein beetje zoet meekrijgt.	
Hazenpeper	€ 22,50
Huisgemaakte hazenpeper van de achterbouten van de haas. Hachee van wild, zo u wilt. Wij bereiden en serveren dit gerecht op grootmoeders wijze. Dus met aardappelpuree en rode kool met stukjes appel. Winterkost in optima forma.	
Kraakverse Vis	€ 22,50
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
Eendenborst	€ 23,50
Heerlijk krokant gebakken filet van eendenborst. Geserveerd met een ambachtelijk bereide jus van rode wijn.	
Vegetarische surprise	€ 22,50
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgratin en verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren deze winter zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid.

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€ 8,50
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
Crêpes Suzette	€ 9,50
Een klassiek dessert uit de koker van de Franse chef-kok Auguste Escoffier. Hij droeg het op aan de toenmalige Prince of Wales, de latere koning Edward VII. Deze vond op zijn beurt dat die eer toe moest komen aan zijn tafelenote <i>Suzette</i> . Het zijn flensjes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelsap en -schil. Geserveerd met een bolletje ambachtelijk vanille roomijs en geflambeerd met Cointreau.	
Swiss Roll	€ 9,50
Huisgemaakte rol van cake met cheesecake en gekonfijte aardbeien als vulling. Geserveerd met een bolletje boeren-roomijs, een crumble van karamel-zeezoutkoekjes, aardbeiensaus en een plakje flinterdunne witte chocolade.	
Kaasplankje	€ 9,50
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij hartige maiscrackers en een vijgencompote. De nadruk ligt dit najaar op authenticiteit en karakter.	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
Choco Dream	€ 9,50
Het Walhalla voor de chocoladeliefhebber. Een warm lopend lava-cakeje, geserveerd met huisgemaakte chocolademousse, een bolletje vanille-roomijs en een quenelle karamelfudge. Gepresenteerd met een eetbare dennenappel van chocolade.	
Petite Glacée	€ 4,50
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesaus en vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	

LUNCHGERECHTEN

✓ = vegetarisch

SOEPEN

- Tomatensoep:** huisgemaakte tomaten-cremesoep, geserveerd met wat creme-fraiche en bieslook ✓
€ 5,50
- Champignon-knolselderijsoep:** huisgemaakt van verse champignons en verse knolselderij. Geserveerd met een scheutje kerrie-olie en bieslook ✓
€ 5,50

UITSMIJTERS EN OMELETTEN

- Lunchspecial Joske:** onze variant op het twaalfuurtje: 3 sneden wit- of bruinbrood met ham, 2 spiegeleieren, een kroket en een frisse salade € 10,50
- Uitsmijter:** combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-beleggen kaas, champignons en bacon uw favoriete uitsmijter. Wij gaan ermee aan de slag en serveren 3 gebakken scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood ✓
€ 9,50
- Uitsmijter rosbeef:** niet bepaald standaard rosbeef. Wij gebruiken vers rundvlees, met 3 scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 10,50
- Omelet naturel:** de perfect gebakken omelet, geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur ✓
€ 8,50
- Boerenomelet:** lunchen op z'n Bourgondisch. Perfect gebakken omelet met boerenachterham, jong-beleggen kaas, spek, champignons, prei en ui. Geserveerd met een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur en wit of bruin brood € 10,50

TOSTI'S

Onze tosti's komen niet uit een tosti-ijzer, maar worden met liefde en toewijding bereid in een koekenpan.

- Tosti kaas:** 2 witte boterhammen met jong belegen kaas, geserveerd met een frisse slagarnituur ✓
€ 4,50
- Tosti ham/kaas:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham en jong-beleggen kaas € 5,50
- Tosti Hawaï:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham, jong-beleggen kaas en een plak ananas € 6,50
- Tosti madame:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham, jong-beleggen kaas en een speelgelei € 7,50
- Tosti geit:** 2 witte boterhammen met milde geitenkaas, cherrytomaatjes en pesto ✓
€ 8,50

Tosti tonijn: 2 witte boterhammen met tonijn, cheddar kaas, rode ui en tomaat € 8,50

MEERGRANENBOL

Onze meergranenbollen worden a-la-minute vers afgebakken voor een optimale versheid

Meergranenbol bieslook-roomkaas: meergranenbol, belegd met verse bieslook-roomkaas, rode ui, sla en komkommer ✓
€ 8,50

Meergranenbol carpaccio: meergranenbol, belegd met dun geneden vers rundvlees, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten € 9,50

Meergranenbol kalkoen: meergranenbol, belegd met gerookte kalkoenfilet, sla, rode ui en tomaat € 10,50

Meergranenbol Shropshire: bepaald geen standaard broodje kaas. Meergranenbol belegd met verse Shropshire blauwkaas, appel, appelstroop, walnoten, witlof, uit en tomaat € 11,50

CLUB SANDWICHES

Club sandwich original: 3 sneden getoast, met mayonaise besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met gerookte kip, bacon, kaas, ei, tomaat, sla en komkommer € 9,50

Club sandwich Joske: 3 sneden getoast, met *secret sauce* besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met kalkoen, bacon, sla, tomaat en komkommer € 10,50

Club sandwich zalm : 3 sneden getoast, met creme fraiche besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met gerookte zalm, salade, rode ui en komkommer € 11,50

Club sandwich vega: 3 sneden getoast , met mayonaise besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belgd met jongbelegen of oude kaas, gekookt ei, sla, tomaat en komkommer ✓
€ 8,50

BURGERS

Onze hamburgers zijn gemaakt van het gehakt van het Kempenlander Black Angus rund. Intense smaak en malse structuur. De runderen worden met graan afgevoerd voor een goede ontwikkeling van het intramusculair vet.

Hamburger Saint Mike: perfect Black Angus rundvlees. Op de bakplaat bereid en geserveerd op een sesambolletje met ijsbergsla, tomaat, augurk, mayo en ketchup € 8,50

Cheeseburger: als de hamburger, maar dan met een plak kaas erop € 9,50

Bacon-Cheeseburger: als de cheeseburger maar dan met gebakken bacon erop € 10,50

Bacon-Cheeseburger de Luxe: als de bacon-cheeseburger
maar dan met een gebakken ei erop € 11,50

Frietjes erbij? een handvol verse frites bij uw hamburger € 2,50

MAALTIJDSALADES

Maaltijdsalades worden a-la-minute vers voor u gemaakt en worden geserveerd met een bolletje meergranenbrood.

Salade geitenkaas: frisse salade van diverse slasoorten, met daarbij een warme geitenkaas, honing, noten, gedroogde tomaten en een lente-uitje ✓
€ 14,50

Salade turkey caesar: frisse salade van diverse slasoorten met in de hoofdrol langzaam gegaard kalkoenvlees. Opgemaakt als een klassieke caesar salad: sla, Parmezaanse kaas, croutons en een gekookt ei
€ 15,50

Salade carpaccio: frisse salade van diverse slasoorten met vers lers rundvlees en afgemaakt met truffelmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
€ 16,50

Salade vis: frisse salade van diverse slasoorten met daarin een mooie selectie vis. Onder andere een warme moot vis van de dag. Afgemaakt met een huisgemaakte remouladesaus, augurk, lente-ui en een gekookt ei
€ 17,50