

HOOFDGERECHTEN WORDEN  
GESERVEERD MET SALADE, FRIET EN  
MAYONAISE, HAD U WAT MEER  
GEWILD? VRAAG GERUST IETS EXTRA'S

# HOOFD

## Saté

VAN DE HAAS 200 gram / 400 gram

€ 21,- € 28,50

het malste gedeelte van de varkenshaas, in huis gesneden en gekruyt.

Na de lava grill rustig verder gegaard in de oven.

Met echte saté saus gefrituurde uitjes, stokbrood met kruidenboter en cassave.

VAN KIPFILET 200 gram / 400 gram

€ 21,- € 28,50

een echte eerlijke kipsaté, dagelijks vers in huis gesneden kipfilet en zelf gekruyt,

in het pannetje gebakken daarna rustig verder gegaard in de oven zodat die

lekker mals blijft, met een zelfde soort opmaak die deze saté verdiend.

## Ribben

SPARE RIBS 450 gram / 2 personen variant 900 gram

€ 23,25 € 43,-

oprecht de lekkerste, word elke dag alléén door de chef afgekookt, elke dag perfect.

De zoete variant is gelakt met een saus van ketjap en honing geserveerd met onze

legendarische huisgemaakte knoflook saus.

SPARE RIBS HOT 450 gram / 2 personen variant 900 gram

€ 23,25 € 43,-

ook afgekookt met ons geheime recept tot precies dat moment wanneer het vlees van

het botje wil vallen, maar nu met een pittige saus van ketjap en Shiraha, ook

geserveerd met dezelfde heerlijke knoflook saus.

## Vlees

TOURNEDOS BOTER JUS/ BALI JUS/ SAUS NAAR KEUZE

€ 31,50

De chef weet de juiste garing, maar heeft u een voorkeur laat het hem weten.

met gebakken champignons, uien en spekjes

€ 34,50

HAASJE VAN VARKEN

€ 24,50

liefst gaar ik dit malse stukje varkenshaas tot net iets over medium, maar de keuze is aan u.

Gebakken champignons en uien, samen met een champignonsaus, worden standaard mee

geserveerd.

SCHNITZEL

€ 19,50

gebakken in de pan en zo direct op uw bord, samen met èèn stroganoff sausje of een

saus naar keuze. Ook erg lekker met gebakken uitjes en spekjes. Het vlees wat wij voor

de schnitzel gebruiken is varkensvlees.

€ 22,50

## Seizoens gerecht

ENTRECOTE min 350 gram

€ 33,50

geserveerd met zoetige rodewijn saus en vers gebakken groentes.