

Roos keuze menu 25,75

Voorgerechten 10,50

Geroosterde kip op salade met gerookte sprotmayonaise en knoflook croutons.

Of

Brochette van scampi en paprika.

Of

Roergebakken pittige boerenkool met chorizo, knoflook en pepertjes.

* * * * *

Hoofdgerechten 18,50

Ierse roastbeef, met wortel ui en selder gestoofd

Of

Papillotte van poon met gamba's, prei, look en venkel

Of

Kalfsoester met gebakken paddestoelen en eigen jus

Desserts 8,50

Hazelnoot chocolade mousse met een tuille van hazelnoot

Of

Plankje met diverse soorten kaas en hun garnituren

Thijs keuze menu 29,50 per persoon

Voorgerechten 11,=

Kroketje van kalfszwezerik met truffelmayonaise

Of

Coquille met prei en bloemkool
geserveerd met lichte kerriesaus

Of

Met Ierse whiskey gemarineerde zalm

* * * * *

Hoofdgerechten 19,=

Zeebaarsfilet met look en rozemarijn, garnituur van
pastinaak, wortel en aardappel

Of

Zacht gegaard kalfsstaartstuk met kruidnagel jus

Of

Gekonfijte eendenbout met een heerlijke cassoulette

* * * * *

Desserts 10,=

Plankje met diverse soorten kaas en hun garnituren

Of

Groot dessert met kleine lekkernijen.



Wouwseweg Vooruit 19,75

Voorgerechten 9,50

De “Carpaccio” van De Bloemkool met een dressing van tomaat en basilicum en pittige oude kaas

Of

Pittig visstoofpotje met schaal en schelpdieren, gratineerd met lekkere oude kaas

Of

Gebakken champignons en ui op geroosterd brood

Hoofdgerechten 17,50

Procureur van Brabants varken met groene kool en knoflookpuree

Of

Gebakken forel met amandel en limoen

Of

Heerlijke gebraden ½ kippetje

Desserts 7,50

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom, oftewel Dame Blanche

Of

Plankje met diverse kaassoorten

Proef “ De Bloemkool”

3 gangen verrassingsmenu voor € 27,50 p.p.

4 gangen verrassingsmenu voor € 31,50 p.p.

5 gangen verrassingsmenu voor € 37,50 p.p.

6 gangen verrassingsmenu voor € 43,50 p.p.

Wij werken met verse ingrediënten, soms

komt het voor dat iets dan niet aan onze eisen voldoet en zullen wij dat dus niet serveren, hopende op uw begrip hiervoor.

Bij de hoofdgerechten serveren wij frietjes

Voor extra frietjes zijn wij genoodzaakt een kleine vergoeding te berekenen

Kleine schaal friet 1,50

Grote schaal friet 2,50

Mayonaise 0,50

Deze menu's zijn alleen per tafel te bestellen
Bijpassende wijnen á 5.- per glas

Geniet...

Toon en Rianne

Voorgerechten

Bloedworst met spek en appel 10,50

Bourgondische slakken 6 stuks 9,75/9 stuks 13,75/12 stuks 18,=

Salade met rauwe ham en meloen 8,75

Toast met gerookte zalm 12,50

2 garnalen kroketten 12,50

Vissoep 9,50

Tomatensoep 6,75

Kreeftensoep 14,50

Hoofdgerechten

Pikante roergebakken scampi 19,50

2 sliptongen met salade en remoulade 21,50

Vleesspecialiteiten van het Groene eiland



Deze zijn te serveren met de volgende garnituren

Pepersaus, stroganoffsaus,
champignonroomsaus, gebakken
champignons, kruidenboter, of
chipotle/knoflookboter.

Béarnaise saus + 2,=

Truffelsaus + 2,=

Tournedos (biefstuk van de haas)

Mannen Tournedos +/- 250 gram 29,50

Dames Tournedos +/- 150 gram 19,50

Chateaubriand (2p +/- 400 gram) 50,=

Bavette steak 19,50

Jodenhaas oftewel Diamanthaas 17,50

**Op veler verzoek is tie
terug gekeerd**

“VRIJDAG VISDAG”

Elke vrijdag vanaf 17.30

Vissoep

Vis van de dag

Dame blanche

20,= per persoon!!