

# DINER OUDE DEEL

## VOORGERECHTEN - € 8,50

Tartaar van runderlende, sjalotten en bieslook met een aardappelsalade en een schuim van rode biet

\*\*\*

Carpaccio van tonijn met een antiboise van komkommer, tomaat en koriander en

een kleine salade van frisée en rucola

\*\*\*

Portabello gevuld met appel, peren concassée, gegratineerd met Blue Stilton en een

kleine salade met rucola en een siroop van Aceto Balsamico

\*\*\*

Soep van de dag

### **Specialiteiten van de chef**

Krokant gebakken zwezerik met een puree van aubergines en een kruidenolie

*(meerprijs 5 euro)*

\*\*\*

### **Specialiteiten van de chef**

Kleine salade van knolselderij, vijgen en ahornsiroop met gebakken coquilles Saint-Jacques

*(meerprijs 5 euro)*

## BIJGERECHT - € 1,50 p.p.

Brood en boter



# DINER OUDE DEEL

## HOOFDGERECHTEN - € 19,50

Dagverse vis van de afslag met bijpassende garnituren

\*\*\*

Gebakken kalfshaas met een puree van knolselderij waarbij een jus van rozemarijn

\*\*\*

Gegrilde spies van rund- en kalfsvlees met een satésaus

\*\*\*

Risotto van rode biet, rucola, crème fraîche en geïsoleerde waspeen

### **Specialiteiten van de chef**

Gegratineerde kreeft met limoenboter, lintpasta, boerenbrood en een salade

*[meerprijs 7 euro]*

\*\*\*

### **Specialiteiten van de chef**

Gebakken tournedos met kalfszwezerik, een jus van truffel, lintpasta, boerenbrood en een salade

*[meerprijs 7 euro]*

Bij onze hoofdgerechten serveren wij een aardappelgarnituur en salade

*[onze vleesgerechten bakken wij altijd 'medium' tenzij u anders aangeeft]*

Indien u dieetwensen heeft laat het ons weten en er komt een kok aan tafel die

met u de maaltijd samenstelt



# DINER OUDE DEEL

## MAALTIJDSALADES - € 14,50



### Geitenkaas

Salade met lauwwarme geitenkaas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en heidehoning



### Gerookte kip

Salade met gerookte kip, appel, bleekselderij, walnoten en een yoghurt dressing



### Tonijn

Salade met gegrilde tonijn, haricots verts, eieren, tomaat en een limoenmayonaise

## DESSERTS - € 7,50

Drieluik van ons eigen Zwaluwhoeve roomijs met een coulis van frambozen

\*\*\*

Tompouce gevuld met een witte chocolademousse en chocoladeroomijs

\*\*\*

Crème Brûlée van vanille met een sinaasappelsorbet

### Specialiteiten van de chef

Kaasplateau

Zorgvuldig geselecteerd uit verschillende landen met daarbij heerlijke olijven, walnoten, brood en eigengemaakte jam (*meerprijs 5 euro*)