

Nagerechten

Miljonairs Biscuit	8,75
Crème Brûlée van vanille en kardemom	7,25
Tarte tatin, appeltaartje met een bolletje in speculaas gepaneerd ijs	8,25
Tiramisu van Baileys	8,25
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelijs	8,00
Gevulde soes met boerenroomijs en warme chocoladesaus	7,00
Onbelievebol! Gefrituurd vanille-ijs verpakt in cake en amandelen	7,75
Warm chocolade taartje met vanille bourbonijs en slagroom	8,00
Coupe Pecan Karamel	7,25

Special Coffee

Irish	Jameson Irish whisky en slagroom	6,75
Italian	Ameretto en slagroom	6,75
Spanish	Licor 43 en slagroom	6,75
French	Grand Marnier en slagroom	6,75
Klooster	DOM Benedictine en slagroom	6,75
Kiss of fire	Cointreau, Tia Maria en slagroom	6,75
Koffie van het Wapen	Hazelnootlikeur en slagroom	6,75

-Diner-



Voorgerechten

Boschy gerookte zalm op broiche met haringkaviaar en crème fraîche	11,75
Sashimi van tonijn op krokante pizza met sesam, wakame, mozzarella en wasabimayo	12,00
Kattuks trio van Boschypaling, gerookte zalm en Hollandse garnalen	13,75
Coquilles, truffel, serrano, crostini	13,25
Cocktail van Hollandse garnalen	13,50
Steak Tartare	10,75
Tomatensoep met spekjes en gezoete room	5,50
Boswandeling van gerookte eendenborst, lever, biet, konfijt en kletzenbrood	13,00
Carpaccio met rucola, pijnboompitjes, oude kaas, tapenade en onze huisdressing	10,25
Pulled pork en zacht gegaard buikspek van het Limburgs klooster varken (Livar)	10,75
Chèvre, salade geitenkaas met brioche, pijnboompitjes en honing	9,00
Brood met tapenade en kruidenboter	5,00

Menu van de Chef

3 gangen	33,50
4 gangen	42,50
V.I.P. met wijn of bier	65,00

Hoofdgerechten

Zeewolf met zacht gegaard buikspek en saus van grove mosterd	21,00
Tonijn, sesam, wakame, soya, balsamico, gembermayonaise	23,75
Gegratineerde zalm op groente met oude kaas en botersaus	19,50
Kabeljauw op de huid gebakken met mousseline en sauce Hollandaise	20,75
Hazenrug, stampptot, stoofpeer, hazelnoot, jus	27,50
Hert, stoofpeer, kruidkoek, wortel, portsaus	25,75
Sukade 36 uur gegaard op 71 graden met jus van gekonfijte ui	19,75
Ribeye, Uruguay, Grain Fed, Dry Aged, 300 gr/500 gr	26,75/40,00
Ossenhaas, peper of roomsaus	25,50
U.S.A. Grain Fed Bavette met Hollandaise saus	25,00
Schnitzel gegratineerd met roomsaus, spek, ui, champignons en kaas	16,50
Biefspies met gebakken spek, ui, champignons en chiliroomsaus	19,75
Spareribs in ketjapmarinade met Jack Daniels BBQ saus	19,75
Saté van varkenshaas met pindasaus, atjar, kroepoek en uitjes	16,50

Vegetarisch

Tortilla met gemarineerde groente, tapenade, oude kaas en chilisaus	13,75
Hartig taartje van prei, champignons, creme fraîche en Emmentaler	13,75