

## Voorgerechten:

Broodplank <i>met diverse smeersels</i>	7,00
Runder carpaccio <i>geserveerd met oude kaas en pesto dressing</i>	11,00
Gerookte zalm <i>met dillesaus en toast</i>	12,50
Scampi's in een zoetzuur kruidensaus <i>bereid met verse knoflook en geserveerd met brood</i>	9,50
Vissoep <i>bereid met vis, schaal- en schelpdieren</i>	8,50
Tomatensoep <i>vegetarisch</i>	6,50
Erwtensoup <i>met roggebrood en katenspek</i>	7,50

## Hoofdgerechten:

Kogelbiefstuk	21,00
<i>200g met een peperige kalfsjus</i>	
Èntrecôte van de grill	23,00
<i>met kruidenboter van Provençaalse kruiden</i>	
Sliptong	23,00
<i>drie stuks, breid in echte roomboter</i>	
Zalmfilet	21,00
<i>met een dillesaus</i>	
Scampi's in zoetzuur kruidensaus	19,50
<i>bereid met verse knoflook</i>	
Vega du Chef	17,50
<i>vegetarisch seizoen gerecht</i>	

### Kinder hoofdgerechten: (friet, appelmoes en mayonaise)

Frikandel	7,00
Rundvleeskroket	7,00
Groentekroket	7,50
Kipnuggets	7,00
Wisselend vegetarisch gerecht	8,00

## Desserts:

Appelgebak	6,50
<i>met verse slagroom &amp; vanille ijs</i>	
Coupe Torenhoeve	8,50
<i>Vanilleroomijs met advocaat, chocolade saus en verse slagroom</i>	
Cheesecake	6,50
<i>wisselende smaak</i>	
Cherry Berry	8,50
<i>Vanilleroomijs met warme kersen en verse slagroom</i>	
Kinderijs	3,50
<i>schatkistje met chocolade &amp; vanille</i>	