

MENU

VOORGERECHTEN

- **Kasteelbrood** uit eigen keuken met kruidenboter en aioli • 6,50
- **Rundercarpaccio** met Rotterdamse oude kaas, uitgebakken spekjes, pijnboompitten, rucola en bieslook, afgemaakt met aceto balsamico dressing • 11,75
- **Duo van yakitori spiesjes en gegrilde gemarineerde gamba's**, zoetzure wortel en komkommerslierten, geserveerd met een Oosterse saus • 11,50
- **Gerookte eendenborstfilet** met rode biet, cherry tomaatjes, pijnboompitten en rucola, afgemaakt met truffelmayonaise en een koekje van sesam • 11,50
- **Traditionele Gravad lax** met mosterd en dille, geserveerd met een gefrituurde torpedogarnaal en geroosterd brood • 11,75
- **Crème van geitenkaas** met concassé van appel, peer, bleek-selderij en geroosterde walnoten, afgemaakt met honing en een krokantje van Serranoham • 10,75 *(e.v.t. ook vegetarisch)*
- **Proeverij van voorgerechten**, geserveerd op een draaiplateau • 13,50 p.p. *(voor 2 personen of meer)*

SOEPEN

- **Courgettesoep** met bosui • 6,00 *(vegetarisch)*
- **Knoflooksoep** met uitgebakken spekjes en bieslook • 6,00 *(e.v.t. ook vegetarisch)*

HOOFDGERECHTEN VLEES / GEVOGELTE

- **De klassieker aan de Galg**; spies van varkenshaas, spek, paprika en ui, geserveerd met barbecuesaus • 19,75
- **Sweet juicy spareribs** met knoflooksaus • 19,75
- **Gegrilde Australische Aberdeen Angus biefstuk**, geserveerd met gekarameliseerde rode wijn-knoflooksaus • 21,50
- **Stoofschotel van rundvlees, ui, wortel, bospaddenstoelen**, geserveerd met aardappelgratin • 19,75
- **Mixx-meat**; sweet juicy spareribs, gegrilde gemarineerde kip-filet, Italiaanse gemarineerde varkenshaasmedaillon en Aberdeen Angus biefstuk, geserveerd met peperroomsaus • 23,50
- **Gemarineerde saté van kipfilet** met kroepoek, zoetzure wortel, komkommer, pindasaus en gebakken uitjes, geserveerd met frites • 18,50
- **Gegrilde American varkensrib roast**, geserveerd met een jachtsaus en pistache crumble • 25,50 *(op = op)*

HOOFDGERECHTEN VIS

- **Gebakken gemarineerde gepelde gamba's** met haricots verts, wortel en taugé, afgeblust met oestersaus • 21,50
- **Gebakken zalmfilet** met een spiesje van gegrilde gamba's, geserveerd met een prei-sjalottensaus • 20,50

Deze gerechten worden geserveerd met frites, warme groenten en diverse sauzen.

MAAR WILT U NOG IETS EXTRA'S:

Extra frites € 3,00 • Extra saus € 1,50 • Extra kruidenboter € 1,50
Extra pindasaus € 1,50 • Mayonaise € 0,75 • Ketchup € 0,75
Extra groente € 3,00 • Extra appelmoes € 0,75 • Extra spareribs € 5,50

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

- **Hartige krokante bladerdeegpastei gevuld met groenten en geitenkaas**, geserveerd met gepocheerde peer, noten en honing • 18,50
- **Pizza met kruidige tomatensaus, paprika, courgette, aubergine, ui en mozzarella**, afgemaakt met italiaanse kruiden • 17,50

NAGERECHTEN

- **Huisgemaakte chocolade cheesecake** met bosvruchtencompote en slagroom • 8,00
- **Stoofpeer parfait** met bastognekoeken en slagroom • 8,00
- **Vanille roomijs** met chocoladesaus en slagroom • 7,50
- **Warm appelkruimeltaartje**, geserveerd met vier noten praliné ijs, afgemaakt met caramelsaus en slagroom • 8,00 *(amandel, pecan, hazelnoot en walnoot)*
- **Chocolade tiramisu met lange vingers**, geserveerd met amarenekersen en slagroom • 8,00
- **Koffie/thee compleet**; koffie of thee met koude likeur naar keuze en een zoete proeverij van lekkers • 9,00
- **Speciale koffie**; koffie met warme likeur naar keuze en slagroom • 7,50 p.p.

Kijk voor onze likeuren even op ons drankenkaartje!