



# MENU

## WELKOM EN EET SMAKELIJK



### VOORGERECHTEN

### SOEPEN

#### Pimp je Carpaccio ! 12

- **Asian style**  
bosui | soja dressing | sesam
- **Italian**  
Parmezaan | olijfolie | rucola | pijnboompitjes

- **À la tonato**  
tonijncrème | kappertjes | Parmezaan

Basis van de carpaccio is runderhaas van 'Masseurs' uit Oud Gastel

#### Liever vegetarisch of vis ?

- **Caprese style**  12  
Tomaat | mozzarella | balsamico | olijfolie | basilicum

- **Carpaccio van zalm** 12  
Huis-gemarineerd en gerookt | kappertjes | limoendressing

#### Pimp je salade ! 12 Malse sla met rauwkost & topping naar keuze

- **Spring**  
aspergepunten wit & groen | hoeve ei | croutons | verse kruiden crème | krokant spek **of** zonder= 
- **Caesar style**  
gerookte kip | krokant spek | croutons | ansjovis | ei | Caesar dressing
- **Norwegian**  
toefjes gerookte zalm | kappertjes | verse kruiden crème
- **Spanish**  
gebakken scampi's | groene asperges | spicy dressing

**Asperge crème soep**  8  
crostini met ei-crème & groene kruiden

**Tomaat-paprikasoep**  8  
crostini met verse kruidenroomkaas

### HOOFDGERECHTEN

**Gegrilde ribeye & Hollandaise saus** 20

**Hoevense hoen & Peper-portsaus** 18

**Asperges op Vlaamse wijze** 22  
beenham + hoeve ei + geklaarde boter

**Gebakken zalmoot & pesto-roomsaus** 20

**Gebakken scampi's à la plancha** 22

**Vegetarisch curry tandoori**  18  
gegrilde groenten | basmatirijst | flatbread

**Huisgemaakte kaaskroketjes & mosterdmayonaise** 18

#### Garnituren :

- Portie friet met mayonaise 2
- Krieltjes uit de oven 2
- Tagliatelle pasta 2
- Portie van 5 witte asperges 4
- Sla + rauwkost + French dressing 2
- Portie gemengde groenten 2

Voor de bereiding van al dit lekkers gebruiken we zoveel mogelijk lokale producten:

- 'Masseurs' boerderijvleeswinkel Oud-Gastel
- 'Pluimveehouderij en slachterij De Walnoothoeve' Hoeven
- Kaasboerderij 'Ossenblok' in Sprundel
- Geitenkazen van 'Bettinehoeve' kaasmakerij in Etten-Leur