



Eieren

Uitsmijter naturel	€ 5,95
Uitsmijter ham of kaas	€ 6,45
Uitsmijter spek	€ 6,45
Uitsmijter ham & kaas	€ 7,80
Uitsmijter rosbief	€ 7,80
Uitsmijter "De Witte"	€ 9,75
Omelet groene kruiden	€ 8,15
Omelet ham of kaas	€ 9,00
Omelet ham & kaas	€ 9,75
Omelet champignons	€ 9,00

* Alle uitsmijters en omeletten worden geserveerd op wit-, bruin of getoast brood

Kroketten

3 garnalenkroketten	€ 8,80
<i>Met peterselie, citroen en brasseriebrood</i>	
4 garnalenkroketten	€ 10,95
<i>Met peterselie, citroen en brasseriebrood</i>	
1 kalfsvleeskroket	€ 5,15
<i>Met peterselie, citroen en brasseriebrood</i>	
2 kalfsvleeskroketten	€ 8,15
<i>Met peterselie, citroen en brasseriebrood</i>	
3 geitenkaaskroketten	€ 8,15
<i>Met peterselie, tomatentapenade en brasseriebrood</i>	
4 geitenkaaskroketten	€ 9,40
<i>Met peterselie, tomatentapenade en brasseriebrood</i>	



De keuken maakt gebruik van zoveel mogelijk duurzame producten. Er wordt hier voornamelijk gekeken naar biologische-, seizoens- en lokale producten



Broodjes

Italiaanse bol	€ 10,15
<i>Rundercarpaccio, rucola, gedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en basilicum pesto</i>	
Meergranen pistolet gezond *V	€ 9,25
<i>Huisgemaakte humus, geroosterde Provençaalse groenten en Feta kaas</i>	
Ciabatta met licht gerookte zalm	€ 10,15
<i>Salade van zeewier en avocado crème</i>	
Tosti kaas met ketchup *V	€ 5,45
Tosti ham & kaas met ketchup	€ 6,45

Soepen

Pompoensoep *V	€ 9,05
<i>Zwarte Le Puy linzen, kruiden roomkaas, croutons en verse bieslook</i>	
Dubbel getrokken runderbouillon	€ 9,05
<i>Fijne najaarsgroenten en verse groene kruiden</i>	

*Alle soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood

Salades

Rundercarpaccio	€ 16,05
<i>Rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, gedroogde tomaat en basilicum pesto</i>	
Gerookte zwaardvis	€ 16,55
<i>Zoetzure groeten, dragon crème en yuzu- en olijfolievinaigrette</i>	
Griekse stijl	€ 15,50
<i>Komkommer, rode ui, tomaat, zwarte olijven, fetakaas, tzatziki en geroosterde pita *V</i>	

Warme gerechten

Gepocheerde Schotse zalm filet	€ 18,10
<i>Parelgort, rode biet, gestoofde jonge prei en romige dragonsaus (dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen)</i>	
Gewokte gamba's	€ 18,75
<i>Tuinkruidenrisotto, wilde spinazie, gekonfijte cherrytomaat en een romige saus van schaaldieren</i>	
Op de huid gebakken parelhoenfilet	€ 18,75
<i>Zoete aardappelgratin, knolselderij, zilverui, gebakken artisjok, grotchampignon en gevogelte-truffel-jus</i>	
Australische Black Angus steak van de grill	€ 18,10
<i>Met seizoensgroenten, Franse friet en rode Port-Stilton saus of kruidenboter</i>	
Moussaka, *V	€ 16,30
<i>Nicola aardappel, feta kaas, bechamel saus, Griekse salade, tzatziki en geroosterde pita</i>	
De witte schotel	€ 11,65

De keuken maakt gebruik van zoveel mogelijk duurzame producten. Er wordt hier voornamelijk gekeken naar biologische-, seizoens- en lokale producten



*V indien een gerecht hiermee is aangeduid, dan betreft het een vegetarisch gerecht