



1.	Krokant bladerdeeg met een crème van oude kaas en bieslook	✓	
2.	Krokant bladerdeeg met een crème van oude kaas en zongedroogde tomaatjes	✓	
3.	Bonbon van Carpaccio		⊗
4.	Cherry tomaatjes gevuld met mozzarella en basilicum	✓	⊗
5.	Cherry tomaatjes gevuld met tapenade van olijf en noten	✓	⊗
6.	Eetbaar amuse lepeltje met een bonbon van gerookte forel en witte chocolade		
7.	Eetbaar amuse lepeltje met mousse van ham		
8.	Eetbaar amuse lepeltje met mousse van gerookte forel		
9.	Eetbaar amuse lepeltje met een crème van roomkaas, rucola en pijnboompitjes	✓	
10.	Tomaatje gevuld met tonijnsalade en appel		
11.	Gegrilde courgette met zongedroogde tomaat en basilicum	✓	⊗
12.	Gegrilde varkensmedaillon, zongedroogde tomaat en mediterrane kruiden		⊗
13.	Gerookte kip met verse ananas		⊗
14.	Gevuld eitje		⊗
15.	Glaasje met knoflookgarnaal en limoenmayonaise		⊗
16.	Glaasje met carpaccio		⊗
17.	Glaasje met tartaar van haring		⊗
18.	Glaasje met tartaar van gerookte zalm		⊗
19.	Glaasje met Vitello Tonnato		⊗
20.	Glaasje met Waldorfsalade		⊗
21.	Glaasje met groene asperge en rauwe boerenham		⊗
22.	Glaasje met meloen en Italiaanse ham		⊗
23.	Glaasje met Achterhoeks Naegelholt en peer		⊗
24.	Glaasje met gerookte herten ham en verse vijg*		⊗
25.	Runderrookworst met witte wijn zuurkool en vijgenchutney*		⊗
26.	Roggebroodje met haring		
27.	Haring op een crème van ui en rode biet		⊗
28.	Desembroodje met brie, walnoot en vijgenchutney	✓	
29.	Desembroodje met gerookte zalm, roomkaas en dille		
30.	Desembroodje met gerookte forel en mierikswortel		
31.	Witte asperge met beenham*		⊗
32.	Witte asperge met gerookte zalm*		⊗
33.	Stokbrood met huis gemaakte kruidenboter	✓	
34.	Stokbrood met huis gemaakte ansjovisboter	✓	

*)prijs en beschikbaarheid seizoen afhankelijk.



= Vegetarisch



= Glutenvrij

Warme hapjes à € 1,05 per stuk

35.	Gehaktballetje in pittige tomatensaus		
36.	Spiesje met knoflookgarnaal en limoenmayonaise		⊗
37.	Spiesje met kip saté en pindasaus		
38.	Mini Quiche	✓	
39.	Gevulde courgette met tomaat, paprika, noten en kaas	✓	⊗
40.	Bitterbal met rundvlees		
41.	Bitterbal met geitenkaas	✓	
42.	Bouillabaisse bitterbal met krab, kreeft en Noordzee garnalen		

