

DINERKAART

Bent u gevoelig voor allergenen? Geef uw wensen dan even door aan uw gastheer of gastvrouw.
Alle onderstaande prijzen zijn in euro en inclusief btw.

Broodplankje 6
ambachtelijk brood van bakkerij Bert van Voorden
aioli | tapenade | olijfolie | zeezout

Proeverij voor twee 22
een uitgebreide collectie van onze voorgerechten

Verse soep van de dag 7
dagelijks wisselende soep

Verse tomaat - basilicumsoep 7

Vlees voorgerechten

Carpaccio van gerookte biefstuk 11
eerlijk vlees uit de regio met Beter Leven keurmerk
mosterd mayonaise | oude kaas | rucola | cashewnoten

Surf & Turf 12
buispek | gamba's | parelcouscous
mayonaise van ras el hanout

Proeverij van eend 12
rilette, gerookte filet en bitterbal van eend
zuurkoolsalade | truffel

Coppa di Parma 12
met gekarameliseerde appel uit Asperen
hazelnoot | roomkaas

Vega voorgerechten

Rouleau van kool 10
vegetarisch gehakt | tomaat | piccalilly

Zoete aardappel 11
geitenkaas | chutney met peren uit Asperen

Bieten mousse 10
biologische chioggia biet | krokante kikkererwten

Gegratineerde champignons 10
knoflook | balsamico | soja saus

Vis voorgerechten

Gebakken gamba's 11
in een pikante schaaldieren saus

Poké bowl 13
Hawaïaanse salade
zalm | basmati rijst | sojabonen | mango | radijs
wakame

Nagerechten

Warm Betuws appeltje uit Asperen 8
vanille ijs

Witte chocolade mousse 8
sponge cake | pistache ijs

Huisgemaakte crème brûlée 8
kaneel ijs

Lekker voor erbij...

Ambachtelijke friet 3
Zoete aardappel friet 3
Oven aardappeltjes 3
Couscous 3
Seizoensgroenten 3
Salade 3

Vlees hoofdgerechten

Steak Picanha uit Rivierenland 20
eerlijk vlees uit de regio met Beter Leven keurmerk
jus van paddenstoelen | pastinaak crème | pompoen

Wildstoofpot van hert, wild zwijn & ree 21
aardappel mousseline | rode kool

Varkens rib roast 350 gr 23
eerlijk vlees uit de regio met KDV keurmerk
jus van gerookte knoflook | rode peper
oven aardappeltjes | seizoensgroenten

Yellow Thai chicken curry 18
biologische kippendijen | couscous | bamboe
punt paprika | naanbrood

Vega hoofdgerechten

Rendang 18
Indonesisch stoofgerecht
jackfruit | zoetzure rode kool | naanbrood

Pasta fritatta 17
spinazie | paddenstoelen | truffel | parmezaan

Moussaka 17
aubergine | vegetarisch gehakt | tomaat
vegan bechamel

Chefs vega burger 18
black bun broodje | zoete aardappel | uiencompote
kruidenroomkaas

Vis hoofdgerechten

Zalm burger 19
black bun broodje | mierikswortel | zeekraal

Hele zeebaars van de grill 22
geroosterde groenten | aardappeltjes uit de oven

Ijsproeverij 7
3 soorten ijs van ijsboerderij 'de oude schuur'

Boeren kaasplateau 9
van de Kaasboerderij aan de Linge

D
I
N
E
R

DINNER MENU

Our dishes may contain allergens.

Please notify your host or hostess, if you are extra susceptible for them.

All above mentioned prices are in euro and include VAT.

Bread platter 6
traditional bread from the bakery of Bert van Voorden
aioli | tapenade | olive oil | sea salt

Tasting for two 22
a wide choice of our starters

Fresh soup of the day 7
daily changing soup

Fresh tomato basil soup 7

Meat starters

Carpaccio of smoked steak 11
fair meat from the region with Better Life certification
mustard mayonnaise | old cheese | aragula | cashew nuts

Surf & Turf 12
pork belly | king prawns | Israeli couscous
mayonnaise of ras el hanout

Duck prepared three ways 12
rilette, croquette and smoked duck filet
sour cabbage salad | truffle

Coppa di Parma 12
with a caramelized apple from Asperen
hazelnut | cream cheese

Vegetarian starters

Cabbage rouleaux 10
vegetarian minced meat | tomato | piccalilly

Sweet potato 11
goat cheese | pear chutney from Asperen

Beet mousse 10
biological chiodgia beet | crispy chickpeas

Mushrooms au gratin 10
garlic | balsamic | soy sauce

Fish starters

Baked king prawns 11
spicy shellfish sauce

Poké bowl 13
salmon | basmati rice | soybeans | mango | radish
wakame

Desserts

Warm Betuws apple from Asperen 8
vanilla ice cream

White chocolate mousse 8
sponge cake | pistachio ice cream

Home made crème brûlée 8
cinnamon ice cream

Sides

Rustique fries 3
Sweet potato fries 3
Couscous 3
Oven potatoes 3
Seasonal vegetables 3
Salad 3

Meat main course

Steak Picanha from Rivierenland 20
fair meat from the region with Better Life certification
gravy of mushrooms | parsnip cream | pumpkin

Game stew, venison, wild boar & deer 21
potato muslin | red cabbage

Pork rib roast 350 gr 23
fair meat from the region with sustainable KDV certification
gravy of smoked garlic | red pepper | oven potatoes
seasonal vegetables

Yellow Thai chicken curry 18
biological chicken | couscous | bamboo
sweet bell pepper | naan bread

Vegetarian main course

Rendang 18
jackfruit | sweet and sour red cabbage | naan bread

Pasta fritatta 17
spinach | mushrooms | truffle | parmesan

Moussaka 17
eggplant | vegetarian minced meat | tomato
vegan bechamel

Chef's veggie burger 18
black bun | sweet potato | onion compote
herb cream cheese

Fish main course

Salmon burger 19
black bun | horseradish | samphire

Sea bass from the grill 22
grilled vegetables | potatoes from the oven

Ice cream tasting 7
3 types of artisanal ice cream from 'de oude schuur'

Farmers cheese platter 9
from the Cheese farm on the Linge

D
I
N
N
E
R