

## Soepen

Romige soep van knolselderij, € 5,95  
Tosti met paddenstoelen en bleu de Wolvega kaas

Soep van gepofte biet, € 5,95  
zacht gegaard spek van Iberico, krokante sjalotjes

Pittige soep van Thaise curry, € 6,95  
Gegrilde garnalen

## Voorgerechten

Carpaccio "Oude Bakkerij" € 10,95  
Tomatenjam, pestodressing, oude kaas, pijnboompitten

Vitello Tonnato, € 12,95  
Rosé gebraden kalfsmuis, rucola salade, rode ui marmelade,  
Tartaar van paddenstoel, tonijnmayonaise

Tarbotfilet, € 11,95  
Romige pasta met paddenstoelen, tartaar van portobello en  
courgette, Parmezaanchips

Martha's Mieliebrood, € 10,95  
Maisbrood, zacht gegaard Iberico, tomaat-sinaasappeljam,  
groene salsa, Parmezaanchips.

## Hoofdgerechten

<b>Zeetong,</b> In roomboter gebakken, hete bliksem van tuinerwtjes, witlofsalade, krokante bacon, citroen-boterjus.	€ 27,95
<b>Duo van patrijs en fazant</b> Gekonfijte patrijs, filet van fazant, puree van pastinaak, rode kool, jus van veenbessen.	€ 23,95
<b>Karbonade van Iberico,</b> Gegrilde polenta, ratatouille, saus van appelstroop.	€ 24,95
<b>Bavette,</b> Gebakken merg, stampot van aardappel en knolselderij, Veenbessenchutney, saus van port en pruimen.	€ 25,95
<b>Quiche,</b> Gevuld met laagjes geitenkaas, notenmelange, gepofte bietjes en honing, Geserveerd met rauwkost salade. <i>(dit gerecht is vegetarisch)</i>	€ 18,95

## Nagerechten

<b>Chocolade lava-cake,</b> Yoghurtijs met kersen, warme kersensaus.	€ 6,95
<b>Cheesecake,</b> Appel-karamel, lauwwarm geserveerd met vanille-ijs en slagroom.	€ 6,95
<b>Naar recept van Klaas,</b> Panna cotta, macaron, mousse van witte chocolade, crumble, sinaasappelsaus.	€ 7,95
<b>Duo van bitterkoekjes en marsepein,</b> Mousse van marsepein, parfait van bitterkoekjes, saus van mandarijn.	€ 6,95

# Wijnkaart

## Mousserend

Clos Amador Brut Reserva Delicat (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Een aangenaam droge Cava met elegante belletjes. Fruitig en fris met een groengele kleur met gouden reflecties. Aroma's van citrusfruit en groene appel en een hint van gerijpt wit (perzik) fruit.*

## Wit

Elevado Sauvignon Blanc / Chardonnay (glas: € 3,95, fles: € 21)

*Een romige en toch frisse, mild droge witte wijn met o.a. aroma's van citrus en wit fruit.*

Santiago 1541 Chardonnay (glas: € 3,95, fles: € 21)

*De wijn heeft een mooie bleke kleur met gouden tinten en tonen van rijp fruit. Is fris en heeft een goede balans.*

Laurent Miquel l'Artisan Grenache Blanc (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Deze Grenache Blanc is lekker fris met aroma's van grapefruit, limoen, meloen en caramel. De afdronk houdt lang aan en is mooi zacht.*

Villa Trasqua Trastella Vermentino (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Heldere stro-gele kleur met groene tinten. Intens aroma van vers fruit met citrus en witte bloemen. In de mond is de wijn fris en fruitig, met wat zuren en een gebalanceerde smaak die eindigt in een milde, florale afdronk.*

## Rose

Elevado Rosé (glas: € 3,95, fles: € 21)

*Delicaat geurende rosé met aroma's van rood fruit als kersen en pruimen, bloemetjes en rozen. De smaak is sappig en boordevol rood fruit. Opwekkende en verfrissende finale.*

Château Cazal Viel Rosé (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Een zachtroze rosé met een frisse, stuivende neus van licht rood fruit. Droge, strakke wijn met tonen van rijp fruit en kruiden. Verfrissende balans in fruit en zuren.*

## Rood

### Elevado Malbec / Merlot (glas: € 3,95, fles: € 21)

*Dit is een mooie, volle en fruitige rode wijn met aroma's van zwart fruit en pruimen. Deze populaire wijn heeft een mooie zachte structuur.*

### Principe de Viana Crianza (glas: € 3,95, fles: € 21)

*Robijnrode kleur. Heerlijke aroma's van cassis, rijpe zwarte kersen en vijgen. Daarnaast een hint van vanille en kokosnoot, verkregen door de rijping in eikenhouten vaten. Ideaal bij groenten, rood vlees, wildgerechten en beleggen kazen.*

### Errázuriz Estate Series Carmenère (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Errazuriz Estate Carmenère heeft een dieprode kersenkleur en paarse tinten. Aroma's van zwart fruit, zoals bosvruchten en vijgen. Ook zijn er kruidige tonen te herken van nootmuskaat en peper. De wijn heeft een frisse zuurgraad. Een prachtige wijn met een lange afdronk.*

### Laurent Miquel Nord-Sud Syrah (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Diepe rood-paarse kleur. In de neus is deze wijn intens, aroma's van kruiden, peper en rijp fruit. De smaak is goed gestructureerd, rijk en er heerst een mooie balans tussen de tannines en een lange finale.*

### Villa Trasqua Traluna Sangiovese (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Levendige, robijnrode kleur met tinten van violet. Aroma van rijpe rode en zwarte kersen met een lichte toets van kruiden en cacao. In de smaak fruitig en vriendelijk, met zachte tannine en een licht zuurtje. Goed in balans, met een mooie body en een licht rokerige afdronk.*

### Errázuriz Estate Series Pinot Noir (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Robijnrode kleur. Aroma's van rood fruit, zoals aardbeien en kersen, samen met subtiele hints van rozenbottel. Een sappige, frisse rode wijn met een lange en aanhoudende afdronk van rood fruit en geroosterd brood.*

## Dessert

### Moscato Camoli Vino Spumante (glas: € 3,95, fles: € 21)

*Een sprankelende wijn, verkregen na een zorgvuldige selectie van de Moscato druiven. De wijn heeft een klein zoetje. Lichte strogele kleur. Heerlijke geuren en een verfijnde mousse. De belletjes blijven lang in het glas.*

### Muscat de Rivesaltes Blanc (37,5 cl.) (wit) (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Frisse, zoete witte wijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos. Zeer complex, zonder log te worden. De wijn blijft aantrekkelijk en heeft een hele fraaie, rijke smaak.*

### Rivesaltes Grenat Rouge (37,5 cl.) (rood) (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Intense aroma's van wilde aardbeien en rood fruit. Elegante stijl.*

### Rivesaltes Ambré (37,5 cl.) (amber) (glas: € 4,95, fles: € 26)

*Aroma's van gedroogd fruit en hazelnoot. In de smaak herkent men walnoten, rozijnen en dadels. Prachtige verfijnde smaak. Niet echt zoet, eerder heel rijp.*

## Borrelkaart

Nachos met kaasdip	€	4,95
Olijfjes	€	3,95
Brood met smeerseltjes	€	4,95
Kaasplankje	€	8,95
Vleesplankje	€	10,95
Huisgemaakte loempia's (6 st.)	€	7,95
Huisgemaakte kroketjes (6 st.)	€	7,95
Torpedogarnalen (6 st.)	€	7,95
Gamba's van de grill	€	7,95
Warm borrelplankje	€	5,50 p.p.

## Tapas

Laat u verrassen door de kok met verschillende tapas. Dit is al mogelijk v.a. € 17,50.  
U kunt dit bedrag verhogen voor meerdere of luxere gangen, zoals carpaccio en steak.

## Ijskaart

IJscoupe noten caramel	€	6,25
IJscoup bananasplit	€	5,75
IJscoupe vers fruit	€	6,25
Milshake banaan	€	4,75
aardbei	€	4,75
chocolade	€	4,75
likeur	€	5,25

## Bieren

Warsteiner	€	2,95
Warsteiner (0%)	€	2,95
Amstel Radler	€	2,95
Broeder Jacob beiaard	€	3,75
Broeder Jacob triple	€	3,75
Broeder Jacob portbier	€	3,75
Broeder Jacob triple 0,75l	€	8,95
Broeder Jacob rosé brut 0,75l	€	9,25