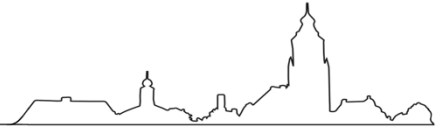


Specialiteiten



Voorgerechten

Kop Erwtensoep Met Spek op Rogge	5.60
Vitello Tonato Gebraden Kalfsmuis Tonijnmayonaise Pluksla	11.45
Carpaccio van Tonijn Wasabicreme Soja Sesamzaad Pluksla	11.45
Lauwwarme Geitenkaassalade Noten Fruit Pluksla	9.95

Hoofdgerechten

Hertenrugfilet Cantharellensaus	25.70
Kalfsentrecote van de Grill Rucola Pesto Tomaat Parmezaan	24.40
Pannetje ' De Betuwe ' Roergebakken Ossenhaas Varkenshaas Paprika Ui Champignon	19.75

Voorgerechten



Stokbrood Kruidenboter	3.95
Stokbrood Duo – Kruidenboter Tapenade	4.60
Stokbrood Trio – Kruidenboter Tapenade Knoflooksaus	4.95

Soepen

Tomatensoep	4.80
Gegratineerde Uiensoep	5.40
Luxe Gebonden Soep van de Dag	5.60
Heldere Bouillonsoep van de Dag	5.30

Koude Voorgerechten

Carpaccio Classic Pesto Parmezaan Tomaat	10.45
Carpaccio Truffelmayonaise Parmezaan Tomaat	11.45

Vispalet Gerookte Zalm Forel Paling	
- Hollandse Garnalen	11.75
- Noorse Garnalen	10.65

Proeverij van Voorgerechten Carpaccio Gerookte Zalm Klein Kopje Soep	13.25
---	-------

Serranoham & Meloen	9.65
---------------------	------

Salade van Garnalen en Gerookte Zalm	9.95
--------------------------------------	------

Kipcocktail Fruit Kerriesaus	8.50
----------------------------------	------

Hollandse Garnalencocktail Cocktailsaus Ijsbergsla	10.75
--	-------

Warme Voorgerechten

Gegrilde Champignons Spekjes Gegratineerde Kaas	8.65
---	------

Gegrilde Scampi Knoflooksaus Pluksla	10.90
--	-------

Gebakken Mosselen Slakkenboter Knoflooksaus	9.45
---	------

Vegetarische Quiche	7.95
---------------------	------

**Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten
Geef allergieën graag tijdig door aan onze medewerkers**

Hoofdgerechten



Vegetarische Quiche 15.50

Visgerechten

Zalmfilet | Dille roomsaus 20.40

Gefileerde Zeetong in Roomboter gebakken 21.50

Gefileerde Zeetong | Gebakken Zuidvruchten 24.15

Gegrilde Scampi's | Knoflooksaus 23.80

Vangst van de Week 18.60

Vispotje 18.70

Mosselen | Garnalen | Zalm | Pangafilet | Vangst v/d Week

Vleesgerechten

Betuws Stooftotje 20.35

Gestoofd Rundvlees | Spekjes | Ui | Champignons

Tournedos (Biefstuk v/d Haas) ± 200 gr.

Kruidenboter 25.65

Champignons 25.65

Pepersaus 26.40

Stroganoff 26.40

Varkenshaasje

Champignons 19.30

Champignonroomsaus 19.90

' De Betuwe ' Saus van Paprika, Champignons en Ui 19.90

Varkenshaasje Brie

Gesmolten Brie | Walnoten | Rucola | Honing 19.90

Wiener Schnitzel 15.75

Schnitzel Champignonroomsaus 17.25

Zigeunerschnitzel 17.25

Cordon Bleu 16.80

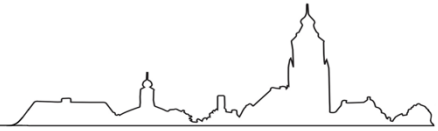
Surf & Turf 22.00

Ossenhaas | Scampi's | Kruidenboter | Knoflooksaus

Vleesspies van de Grill ±400 gr. 22.20

Rund | Varken | Kip

Nagerechten



Dame Blanche	6.25
Coupe ' De Betuwe '	6.75
Roomijs Advocaat Boerenjongens Warme Chocosaus	
Choco Mousse Slagroom	6.85
Roomijs met Warme Bosvruchten Slagroom	7.15
Frambozensorbetijs Slagroom	7.15
Crème Brûlée Roomijs Slagroom	8.30
Tiramisu	6.10
Kaneelijs met Peer	7.40
Aardbeien Roomijs Slagroom	6.85
Koffie Cream met wat lekkers	3.50
Cappuccino met wat lekkers	3.80
Espresso met wat lekkers	3.70
Koffie Verkeerd met wat lekkers	4.10
Latte Macchiato met wat lekkers	4.10
Thee Diverse smaken met wat lekkers	3.50
Verse Muntthee met wat lekkers	4.00
Irish French Spanish Italian Dom Coffee	6.25
Diverse likeuren vanaf	4.60
Cognac	
Martell VS	4.60
Hennessy VS	4.80
Rémy Martin VSOP	5.20
Calvados	4.60
Whisky	
Ballantines – Blended	4.40
The Glenlived Founders Reserve – Single Malt	4.60
Glenfiddich 12 – Single Malt	4.80