

OVERHEERLIJK & AMBACHTELIJK 3-GANGEN HERFSTMENU

SLECHTS 30,-

ALLE GERECHTEN ZIJN OOK APART ALS À LA CARTE GERECHTEN TE BESTELLEN

VOORGERECHTEN

8,5 (SOEP 6,-)

BOSPADDESTOELENSOEP 

Romige soep van bospaddestoelen met verse bosui en crème fraîche

ZALM & RODE BIET 

Zalmfilet gemarineerd met rode biet, Nori chips en bietensalade

WILDZWIJN & POMPOEN 

herfstsalade met dingesneden coppa van wildzwijn, pompoenchutney en truffelcrème

HOOFDGERECHTEN

19,-

RISOTTO & BOSPADDESTOELEN  

Romige risotto, gegrilde koningszwam en in knoflook- kruidenolie gebakken bospaddestoelen

HERTENBIEFSTUK & WILDSTOOF

Gebakken hertenbiefstuk, traditionele wildstoof van hert & wildzwijn geserveerd met aardappelpuree en stoofpeer

ALBERGS VISPOTJE 

Black tiger garnalen, mosselen en zalm geserveerd in een romige heksenkaassaus

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, rauwkostsalade en mayonaise
Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.*

"waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"

NAGERECHTEN

7,-

IJS & WARME KERSEN  

Vanille roomijs met warme kersen & slagroom

CRÈME BRÛLÉE  

Geserveerd met vanille roomijs & slagroom

STROOPWAFEL PARFAIT 

Luchtige parfait van stroopwafels geserveerd met Cantuccini kruimel, karamel & stroopwafeltjes

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch
 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE 	6,-
Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus	
RUNDERCARPACCIO 	10,-
Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas	
NACHO'S 	7,5
Tortilla chips met paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas	
NACHO'S PULLED PORK	8,5
Tortilla chips met pulled pork, paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas	
CHAMPIONS 'DORDOGNE' 	9,5
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus	
ZALM & KROKANTE GARNAAL	8,5
Frisse gemengde salade met gerookte zalm, krokante garnaal, mosterd- dille dressing en citroen	
GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'	9,-
Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter	

HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP 	5,5
Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom	
MOSTERDSOEP  	5,5
Romige mosterdsoep, verse bosui en spekjes	
ALBERGSE UIENSOEP 	6,-
Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gegratineerd stokbroodje	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

MAALTIJDSALADES

GEGRILDE KIP

14,-

Salade geserveerd met walnoten, kerriemayonaise en een vinaigrette van groene appel

BRIE & TOMAAT

13,5

Salade met brie en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers, komkommer en basilicumdressing

ZALM & TUINKRUIDEN

15,-

Salade met huisgemarineerde zalm en jumbogarnalen, tomaat, komkommer en een vinaigrette van citrusvruchten

BIEFSTUKPUNTEN

16,-

Salade met gebakken biefstukpunten, gebakken champignons, tomaat, komkommer en tuinkruidendressing

Bij alle maaltijdsalades serveren wij brood en kruidenboter.

Frites in plaat van brood? + 1,- euro

VISSPECIALITEITEN

VISFILET "FRAANS MARIE"

18,5

Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas & gember

ZALM EN GAMBA'S

21,-

Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en Hollandaisesaus

KABELJAUW

23,-

In de oven gegaarde kabeljauw, gemarineerd in pesto, omwikkeld in Prosciutto di Parma geserveerd op een tomatensalsa

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, rauwkostsalade en mayonaise
Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.*

"waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VLEES SPECIALITEITEN

VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE	20,-
Malse stukken varkenshaas met champignonsaus of in de oven gratineerd met brie en een tapenade van Sud 'n' Sol	
SCHNITZEL	18,-
Geserveerd met een saus naar keuze	
SURF & TURF 	30,5
Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met 3 Black Tiger garnalen en kruidenboter	
SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'	18,5
Schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, spek en ui geserveerd met een bol huzaar	
SPARERIBS	20,-
Huisgemaarineerde spareribs geserveerd met knoflook- en kerriesaus	
TOURNEDOS DE MARKE 	28,5
Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met gebakken champignon, spek en ui, afgeblust met cognac en knoflook	
SATÉSPIES	19,-
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	

VLEES SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

MIXED GRILL 	21,-
Gegrilde Varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter	
BLACK ANGUS BEEFBURGER (250 GR.) 	18,5
Burger van 100% rundvlees, sla, tomaat, rode uit, kaas en BBQ-saus	
RUNDERENTRECOTE (300 GR.) 	24,5
Gegrilde lende biefstuk geserveerd met pepersaus	
IERSE RUNDERRIBEYE (400 GR.) 	29,5
Voor de echte vleesliefhebber, 400 gram gegrild vlees geserveerd met kruidenboter	

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, rauwkostsalade en mayonaise
Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.*

"waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

LEKKER OM TOE TE VOEGEN

Pepersaus, champignonsaus, zigeunersaus of satésaus	2,-
'Fraans Marie' garnituur	3,-
<i>Garnituur van gebakken champignon, spek en ui</i>	
Knoflooksaus of kruidenboter	1,5
Gebakken champignons	3,-

VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

KLEINE TOMATENSOEP 	4,5
Met basilicumroom en balletjes	
 KLEINE SPARERIBS OF SATÉ VAN DE HAAS	8,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
 FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS	6,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
 KLEINE SCHNITZEL	7,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	

'SENIORENGERECHTEN' *"Een kleinere portie, maar net zo lekker!"*

Bij al onze seniorenrechtten serveren wij gebakken aardappelen, warme Hollandse groenten en rauwkostsalade.

SATÉSPIES	13,-
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	
 SCHNITZEL	12,-
Halve schnitzel geserveerd met zigeunersaus	
 VISFILET "FRAANS MARIE" 	13,-
Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas & gember	
 VARKENSHAAS	14,-
Malse stukken varkenshaas met champignonroomsaus	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

NAGERECHTEN

IJS MET KERSEN ✓🌿

7,-

Vanille roomijs met warme kersen

WITTE CHOCOLADE MOUSSE ✓🌿

7,-

Mousse van witte chocolade met een topping van Oreo kruimel geserveerd met bosvruchtenijs

STROOPWAFEL - KARMEL SENSATIE ✓

7,5

Stroopwafelijs, karamel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus

TIRAMISU ✓

7,-

Met een bol vanille roomijs en slagroom

GRAND DESSERT

9,-

Lekkere proeverij van de verschillende nagerechten

IJSCOUPES

KINDERCOUPE ✓

4,5

Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

SORBET / KLEINE SORBET ✓

5,5/ 4,5

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

DAME BLANCHE ✓

6,5

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

ALOYS ✓ *"indien er aardbeien voorradig zijn"*

6,5

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

YVONNE ✓

6,5

Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom

KANAALZICHT ✓

6,5

Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

SUIKERVRIJ ✓

6,5

Roomijs met vers fruit

FRAANS MARIE ✓

7,-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

VERS FRUIT ✓

7,8

Met yoghurt bosvruchtenijs

KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,3
CAPUCCINO	2,5
ESPRESSO	2,3
DUBBELE ESPRESSO	4,-
LATTE MACCHIATO	3,-
CAFEINEVRIJE KOFFIE	2,5
ALBERGSE KOFFIE	5,5
Koffie geserveerd met een 'Tukkertje' en slagroom	

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE	6,8
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
SPANISH COFFEE	6,8
Espresso met Tia Maria en slagroom	
FRENCH COFFEE	6,8
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
ITALIAN COFFEE	6,8
Espresso met Amaretto en slagroom	
COFFEE 43	6,8
Espresso met Likeur 43 en slagroom	

DIGESTIEVEN

LIKEUR 43	4,-
DRAMBUIE	4,5
BAILEYS	4,-
SAMBUCA	4,-
D.O.M. BENEDICTINE	4,5
COINTREAU	4,5
CAMPARI	4,5
SAFARI	4,-
GRAND MARNIER	4,5
AMARETTO	4,-
TIA MARIA	4,-
LIMONCELLO	4,-
JAMESON	4,5
TALISKER (12 Y.)	5,5
JOSEPH GUY	4,5
CALVADOS	4,5
VIEUX	4,-

	PER FLES	PER GLAS
APÉRITIF – MOUSSEREND		
PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	6,25	
HUGO KAIFER (fles 0,75 L.) <i>Peter Mertes Weinkellerei – Mousserend - Duitsland</i>	18,-	3,5
WITTE WIJNEN DROOG		
SAUVIGNON BLANC (fles 1 L.) <i>Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk</i>	25	3,75
PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	22,-	4,-
CHARDONNAY (fles 0,75 L.) <i>Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk</i>	22,50	4,25
WITTE WIJNEN ZOET		
GROS MANSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.) <i>Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk</i>	21,-	3,75
ROSÉ WIJN		
GRENACHE (fles 0,75 L.) <i>Domaine la Colombete – Languedoc - Frankrijk</i>	21,-	3,75
RODE WIJNEN		
GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.) <i>Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk</i>	21,-	3,75
MERLOT (fles 0,75 L.) <i>Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk</i>	22,-	4,-
TEMPRANILLO (fles 0,75 L.) <i>Fincas Azabache – Rioja – Spanje</i>	29,-	
MALBEC (fles 0,75 L.) <i>Benjamin Malbec – Mendoza – Argentinië</i>	28,-	
DESSERT WIJN		
MOSCATEL (fles 0,5 L.) <i>Bodega Iniesta – La Manchuela - Spanje</i>	26,-	5,-