

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Verrassingsdiner

Wisselend voor-, hoofd- en nagerecht van de chef 33,-

Voorgerechten

Gebakken aardappelkoekje met zoet-zure komkommer en een uiencrème 7,20

Geitenkaaskroketjes met bloemkoolcrème, rode appel en hangop met kruiden 7,20

Hartige groentetaart met salade 7,20

Salade van geroosterde biet en wortel, Bergens Blonde kaas en honingdressing 7,20

Salade *Op Hodenpijl* met rauwkost, croutons, gekookt ei, Goudse opleg kaas en knoflookmayonaise 7,20

Soep met boerenbrood 6,70

Heb je een allergie? Meld het ons

**Onze producten en gerechten zijn biologisch, bio-dynamisch,
van het seizoen en lokaal**

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Hoofdgerechten

Stalgerecht: rund-, varkensvlees of wilde gans

Gnocchi met paddenstoelen, roergebakken spinazie, gesmoorde ui en rode wijn-tijmsaus 21,-

Moestuingerecht: vegetarisch

Gepofte bloemkool, gesmoorde prei, aardappeltaart, wortellinten en kerrieroomsaus 19,-

Hartige groentetaart met salade 14,-

Salade *Op Hodenpijl* met rauwkost, croutons, gekookt ei, Goudse opleg kaas en knoflookmayonaise 14,-

Kindergerecht

Gehaktballetjes of hartige taart met groenten en aardappeltjes 11,-

Nagerechten

Tarte tartin van peer, gekarameliseerde walnoten en gemberroom 7,20

Crème Brûlée 7,20

Meloen panna cotta 7,20

Lokale kazen met huisgemaakte zoetheid 7,20

Heb je een allergie? Meld het ons

**Onze producten en gerechten zijn biologisch, bio-dynamisch,
van het seizoen en lokaal**