

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Verrassingsdiner

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

Voorgerechten

Gegrilde courgette, groene asperges, zacht gegaarde eidooier en zoete-zure aspergelinten 7,20

Geitenkaaskroketjes met bloemkoolcrème, appel & hangop met kruiden 7,20

Hartige groentetaart & salade 7,20

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

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

Soep met brood 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- of varkensvlees of wilde gans

Geroosterde krieltjes, asperges, spinazie met een ei-botersaus 21,-

Moestuingerecht: vegetarisch

Zoete aardappelcrème, gegrilde aubergine, asperges, gepofte paprika-polenta met een dragonsaus 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 met gekarmeliseerde walnoten en gemberroom 7,20

Crème brûlée 7,20

Meloen panna cotta 7,20

Lokale kazen met huisgemaakte zoetigheid 7,20

Heb je een allergie? Meld het ons

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