

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Verrassingsdiner

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

Voorgerechten

Bietentartaar met mierikswortelmayonaise, radijs en een crostini 7,20

Paddenstoelenpaté met toast, kruidenboter en zoet-zure rode ui 7,20

Gefrituurde geitenkaas, crème van gepofte zoete aardappel en een chutney van peer 7,20

Hartige groentetaart met salade 7,20

Salade *Op Hodenpijl* met geroosterde pompoen & wortel, peer, pompoenpitten en een honingdressing 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

Knolselderijcrème, uienpolenta, geroosterde wortel en een jus van rozemarijn

21,-

Moestuingericht: vegetarisch

Courgetteburger met kruidenbulger en een ratatouille van aubergine, courgette en paprika met tzatziki

19,-

Hartige groentetaart met salade

14,-

Salade *Op Hodenpijl* met geroosterde pompoen & wortel, peer, pompoenpitten en een honingdressing

14,-

Kindergerecht

Gehaktballetjes of hartige taart met groenten en aardappeltjes

11,-

Nagerechten

Pruimentartaart met crumble en appel-pruimenjam

7,20

Herfstparfait met gekarameliseerde appel en chocolade muntroom

7,20

Pompoen speculaastartaart met advocaat hangop

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**