

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Verrassingsdiner

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

Voorgerechten

Carpaccio van rode biet met rucolapesto, gerookte amandelen en zoet-zure wortellinten 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

Gepofte pompoencrème, paddenstoelen gnocchi, gegrilde knolselderij en een rode wijn tijmjus 21,-

Moestuingericht: vegetarisch

Uien-aardappelrösti met een stampot van bataat en andijvie, Delfts blauwe schimmelkaas en een salsa van paprika en mais 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

Advocaat bavarois, bitterkoekjes en slagroom 7,20

Herfstparfait met gekarameliseerde appel en chocolade muntroom 7,20

Pompoen speculaastaart met pruimen 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**