

Dinerkaart

Op zondag werken wij met de zondagskaart

Verrassingsdiner

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

Voorgerechten

Carpaccio van knolselderij met gedroogde oesterzwammen, gerookte amandelen en een paddenstoelenmayonaise 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

Stampot van boerenkool, geroosterde uien, wortel en een vleesjus met grove mosterd 21,-

Moestuingericht: vegetarisch

Rode kool strudel met hete bliksem, gebakken appel en chips van boerenkool 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

Tarte tatin van peer met honing hangop en een klets kop 7,20

Herfstparfait met gekarameliseerde appel en chocolade muntroom 7,20

Pompoen speculaastaart met pruimen hangop 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**