


Voorgerechten

Broodplankje  € 4,95
ovenvers breekbrood met tomaten-chutney en kruidendip

Carpaccio € 9,75
dun gesneden ossenhaas met mesclun sla, frambozen-walnootdressing, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas snippers


Nagelhout € 9,75
een typisch Achterhoeks lucht gedroogd streekproduct, dun gesneden rundvlees, geserveerd met meloen en rode vruchtenchutney

Visproeverij € 9,50
aardappelkoekjes met gerookte zalm, makreel, garnaltjes,- crème fraîche en dille

Gamba's "piri-piri" € 9,50
6 gebakken grote "pittige" garnalen geserveerd op frisse salade

Soepen (geserveerd met stokbrood en boter)

Vissoep € 5,90
visbouillon met zalm, kabeljauw, gamba's en Hollandse garnaltjes en scheidje room


Tomatensoep (ook  mogelijk) met gehaktballetjes en room € 4,80

Mosterdsoep met "Braakhekke" mosterd uit Harfsen en spekjes € 4,80

Maaltijdsalade (geserveerd met stokbrood en boter)

Ossenhaaspuntjes € 15,95
warm geserveerd op gemengde salade met balsamico-walnootdressing, paddenstoelen en pijnboompitten

Duet van zalm en grote garnalen € 15,95
warm geserveerd op gemengde salade met mosterd-dille dressing

Geitenkaas  € 15,25
op stokbrood gegratineerd, geserveerd op gemengde salade met walnoot, honing en honing-mosterd-vinaigrette

Hoofdgerechten

(geserveerd met friet, gebakken aardappeltjes, warme groenten en rauwkostsalade)

Kipstooftje € 15,25
kippendijvlees, ui, paprika, ananas, kokosmelk, gember en kerrie


Spareribs - 500 gram € 15,75
gemarineerd met honing-ketjapmarinade, heerlijk mals en sappig

Varkensschnitzel in olijfolie en boter gebakken, met een schijfje citroen € 15,50

Varkensschnitzel "Proathuus" € 17,25
met gebakken champignons, uien, paprika en spekjes

Tournedos - 200 gr. het beste stuk van het rund geserveerd met braadjus € 24,75

Heeft u een voedselallergie? Vraag naar onze ingrediënten

 = vegetarisch

Hoofdgerechten


(geserveerd met friet, gebakken aardappeltjes, warme groenten en rauwkostsalade)

Eendenborst € 18,75
op de huid gebakken, geserveerd met bospaddenstoelen, tijm en rode wijn jus

Heekfilet in boter gebakken, geserveerd met "citroenboter" en garnaltjes € 16,75

Zalmfilet uit de oven, op groenterratatouille, geserveerd met een boter sausje € 17,75

Gamba's € 16,75
10 gebakken grote garnalen op "mediterrane ratatouille", afgeblust met ouzo en tomatensaus

Courgette uit de oven  € 14,50
gevuld met quorn, groenterratatouille, Provençaalse kruiden, gegratineerd met mozzarella

Er extra bij :
Bospaddenstoelen-roomsaus of Peppersaus € 1,75
Mayonaise € 0,75

Voor de Kleintjes (geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes)

Kroket / frikandel / kipnuggets € 5,25
Kaassoufflé of groentenkroket € 5,25
Spareribs - 1/2 streng € 7,50

De lekkere Afsluiting

Wij maken gebruik van o.a. Pastelle-ijs; eerlijk, heerlijk ambachtelijk ijs uit Harfsen

De Waterjuffer € 5,80
verse fruitsalade, bosbessen-, aardbeien-, meloen sorbetijs en slagroom

Dame Blanche vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom € 5,80

Stoere Boerenzoon € 5,80
vanille en klets koppenijs met in brandewijn gemarineerde rozijnen en slagroom

Crème brûlée geserveerd met fruit van het seizoen en slagroom € 5,90

Pistache bonbon € 5,90
pistache ijs met amandelkorst, aardbeiencompote en slagroom

Kinderijsje "Wilde Dieren" (de beker mag je meenemen) € 3,90
1 bol vanille of aardbeien ijs met smarties en slagroom

Koffie & Chocolademelk

Koffie crème € 2,20 Espresso € 2,20
Cappuccino € 2,40 Dubbele Espresso € 3,20
Latte Macchiato € 2,90 Koffie verkeerd € 2,50

Maak je koffie nog lekkerder met een heerlijke siroop: € 0,50
Salted Caramel, Hazelnoot, Vanille, Kokos

Warme Chocolademelk € 2,50
Warme Chocolademelk met slagroom € 3,00

Koffie Speciaal

Irish Koffie € 5,80 *koffie met Jameson Whisky en slagroom*
Spaanse Koffie € 5,80 *koffie met Tia Maria en slagroom*
Spaanse koffie 43 € 5,80 *koffie met Likeur 43 en slagroom*
Italiaanse Koffie € 5,80 *koffie met Amaretto en slagroom*
Vanilla Dream € 3,50 *cappuccino met vanille siroop, slagroom en chocovlokken*
Smooth Caramel € 3,50 *cappuccino met salted caramel siroop, slagroom en caramelplokjes*
Macchiato Hazelnoot € 4,00 *latte macchiato met hazelnoot siroop, slagroom en hazelnoot krokant*

Tea Time

Rooibosthee naturel bio € 2,20
Marokkaanse muntthee € 2,20 Verse Muntthee met honing € 2,95
Zwarte thee naturel bio € 2,20 Zwarte thee Earl grey superieur € 2,20
Zwarte thee English Breakfast € 2,20
Groene thee exotic lemon bio € 2,20 Groene thee naturel bio € 2,20

Frisdranken

Chaudfontaine rood / blauw € 2,30 Coca Cola / zero € 2,30
Fanta / Sprite / Cassis € 2,30 Bitter Lemon / Tonic € 2,30
Rivella / Dubbelfris € 2,30 Lipton Ice tea sparkling - lemon € 2,30
Lipton Ice tea - green tea € 2,30 Jus d'orange / Appelsap € 2,30
Fristi / Chocomel € 2,50

Bieren uit de fles

Grolsch € 2,40 Hertog Jan € 2,40
Bavaria 0.0 € 2,40 Hertog Jan Dubbel € 3,80
Grolsch Radler 2.0 € 2,40 Grolsch Radler 0.0 € 2,40
Hoegaarden Witbier € 3,80

Wijnen

Wit

Monte Luna - Verdejo Viura, Spanje € 3,50
licht en fruitig met aroma's van appel, lychees en citrusvruchten

Bernkasteler - Riesling Spätlese, Duitsland € 3,50
lichte, frisse smaak met een klein zoetje en een aangename fruitigheid, dankzij hints van perzik en peer.

Cielo - Garganega Chardonnay, Italië € 3,80
fris en smaakvol met rijpe aroma's van bloemen, perzik en meloen

Rosé

Hardys Stamp of Australia - Shiraz Rosé, Australië € 3,50
fruitige rozerode Rosé met een sappige smaak vol van allerlei soorten rood fruit, met een snufje kruiden.

Rood

Fuentespina 3 meses - Tempranillo, Spanje € 3,50
aangenaam, frisse wijn in glanzend kersenrood met aroma's van vers rood fruit in combinatie met tonen van vanille en geroosterde aroma's.