

DESSERT

Irish coffee taart : € 8,50

Ijstaart met gezoute karamel en slagroom

Ice-cake, salted caramel and whipped cream

Chocolade lava taart : € 8,50

Chocolate lava cake

Vanille ijs

Vanilla ice cream

Bosvruchten/munt sorbet : € 8,50

Forest fruits/mint sorbet

Crumble, meringue, munt sorbetijs

Crumble, meringue, mint sorbetice

Kaasplateau : € 11,50

Cheeseplatter

Huisgemaakte taart : € 4,50

Home made pie

Worteltaart / *carrotcake*

Appeltaart / *applepie*

Chocolade taart / *chocolate pie*

Citroen cheesecake / *Lemon Pie*



BORREL 11:00 TOT 22:00

vanaf 6 stuks € 5,25

Bitterballen, vlammetjes, kaasstengels, vega loempia's, kipnuggets, mini frikandel
Mixed fried bites

Brood, smeersels € 3,50

Bread, dips

Knoflook-kaasbrood € 5,50

uit de oven

Garlic-cheesebread from the oven

Olijven € 2,50

Olives

Oude geitenkaas € 6,50

Old goat cheese

Serranoham € 6,50

Thin slices Serranoham

Nootjes € 2,50

Mixed nuts



: DINER :

het:heden
bar, restaurant en tuin

VOOR

Knoflook-kaas brood uit de oven € 5,50
Garlic-cheesebread from the oven

Soep van het seizoen : € 5,50
Soup of the season

Tartaar van Wijting : € 9,50
Tartar of merling
Rettich, radijs, komkommer,
citrusvinaigrette, waterkers
*Rettich, citrusvinaigrette ,
radish, and watercress*

Escargotes : € 8,50
Escargotes
Kruidenboter, gegratineerd met oude kaas
Garlic butter, old cheese gratin

Tagliatelle van pastinaak : € 8,50
Parsnip Tagliatelle
Shi take, gedroogde vijgen,
amandelen, rucola en parmazaan
*Shi take, dried figs, almonds,
rucola and Parmesan*

Gerookte heilbot : € 9,50
Smoked halibut
Rösti van zoete aardappel en zwarte knoflook
Rösti of sweet potato and black garlic

Kalfswang gestoofd : € 8,50
Veal cheek stewed
Schorseneren, groene asperge,
wortel-ui coulis
*Salsify, green asparagus,
carrot-onioncoulis*

Portobello : € 8,50
Portobello
Olijven en gedroogde tomaten
en brie de meaux
Olives, dried tomatoes, brie de meaux

HAMBURGERS

HetHeden burger : € 10,50
100% rundvlees, pancetta, truffelmayo,
taleggiokaas
*100% beef, pancetta, trufflemayo,
taleggiocheese*

BBQ burger : € 10,50
100% rundvlees, Jack Daniels BBQ-saus,
augurk, cheddar
*100% beef, Jack Daniels BBQ-sauce,
pickle, cheddar*

Wildburger : € 11,50
Game meat burger
100% wildvlees, Cheddar,
zuurkoolsalade, jam
*100% game meat, Cheddar,
sourkraut, compote*

Frites : klein / groot € 3,50 / 7,00



HOOFD

Black Angus Steak U.S. : € 21,50
200gr. Black Angus Steak, seizoensgroente,
aardappelgarnituur, rode port saus
*200gr. Black Angus Steak, seasonal
vegetables, potato garnish, red port sauce*

Jacht van de dag : dagprijs
Hunt of the day

Marbled selection Entrecote : € 23,50
Van de grill met seizoensgroente,
aardappelgarnituur, morielje jus
*Grilled with seasonal vegetables,
potato garnish, moriel jus*

Magret de Canette : € 21,50
Zwarte knoflookjus, aardappelgarnituur
Black garlicjus, potato garnish

Rode Poon : € 21,50
Tub Gurnard
Knolselderij creme, paksoi, bisque,
sinaasappelrasp
*Creme of celeriac, paksoi, bisque,
orangezest*

Vangst van de dag : dagprijs
Catch of the day

Pompoen Gnocchi : € 17,50
Pumpkin Gnocchi
Truffel, groene asperge, geroosterd tomaatje,
peccannoten, oude geiten kaas
*Truffle, green asparagus, pecans,
roasted tomato, old goat cheese*

KIDS TOT 12 JAAR

Vissticks, kroket of kipnuggets
frites en appelmoes
*Fishfingers, croquette or chicken-
nuggets fries and applesauce*
€ 7,00

VERRASSINGSMENU!

5 gangen : 5 courses € 37,50

4 gangen : 4 courses € 33,50

3 gangen : 3 courses € 29,50

•• HIGH WINE ••

€ 49,50

5 gangen
incl. bijbehorende wijnen
*5 course diner
incl. matching wines*

Wist u dat wij ook een passend wijn of
bier arrangement kunnen schenken?
*Did you know we also serve
matching wine or beer pairings?*