

**Menusuggesties 2026**  
**Vanaf 10 personen tot medio juni**

**Keuze menu 1 € 42,50**

**Pomodorisoep |**

*gebrande cherry tomaatjes – gehaktballetjes – crème fraîche*  
of

**Aspergesoep**

**Zalm |** seizoengroenten - *Hollandaisesaus*

of

**Varkenshaas |** pepersaus

of

**Drempitse asperges op klassieke wijze |**

Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus

**IJscoupe |**

*Mango sorbetijs , yoghurt- en bosbessen roomijs - slagroom*

Of

**Chocolade mousse|**

*Bananenijs - karamel*

*\*Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*

**Menusuggesties 2026**  
**Vanaf 10 personen tot medio juni**

**Keuze menu 2 € 47,50**

**Champignons in een krokant jasje |**

*Knoflookmayonaise*

of

**Gerookte zalm |**

asperge – doperwten panna cotta - kruidenvinaigrette

of

**Rundercarpaccio |**

*Achterhoekse olie – Remerker rijp - pijnboompitten*

**Ravioli | seizoengroenten- ricotta – beurre blanc**

of

**Zalm | seizoengroenten – Hollandaisesaus**

of

**Kalfsstaartstuk | appel - jus**

of

**Dremptse asperges op klassieke wijze |**

Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus

**Samenspel van nagerechten**

*\*Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*

**Menusuggesties 2026**  
**Vanaf 10 personen tot medio juni**

**Keuze menu 3 € 49,50**

**Proeverij van voorgerechtjes |**  
*Asperge | panna cotta van doperwt – gerookte zalm -  
steak tartaar – aspergesoepje*

**Kokoscurry | gember - naanbrood**  
*of*  
**Zalm | seizoengroenten – Hollandaisesaus**  
*of*  
**Tamme eendenborst | lavassaus**  
*of*

**Dremptse asperges op klassieke wijze |**  
*Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus*

**Honing tonkabonen panna cotta |**  
*Ananas – rozemarijn*

*\*Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*