

# Diner

## Voorgerechten

<b>Terrine</b> Maiskip, parmaham en cranberries	11,50
<b>Ceviche</b> Heilbot, mango, zeewier en waterkers	12,50
<b>Avocado</b> Edamame bonen, gele biet, pompoenpitjes en vinaigrette	13,50
<b><u>Klassiekers</u></b>	
<b>Steak tartaar</b> Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei	15,50
<b>Huisgerookte zalm</b> Licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en Wakame	14,50
<b>Carpaccio</b> Dungesneden rundvlees, grottenkaas en hazelnoot	13,50

## Soep en salade

<b>Goulashsoep</b> Paprika, bruine bonen, rundvlees, tomaat en tijm	12,50
<b>Soep van gele tomaten</b> Gerookte gele tomaat, basilicum en room	9,50

### **Klassiekers**

	<b>Normaal</b>	<b>XL</b>
<b>Caesarsalade</b> Kalkoen, ansjovis, Parmezaanse kaas en caesardressing	16,50	21,50
<b>Salade Niçoise</b> Rosé gebakken tonijn, zwarte olijf, haricots verts en paprika	14,50	19,50
<b>Waldorfsalade</b> Vegetarische salade met witlof, walnoot, mandarijn en bleekselderij	12,50	17,50

# Diner

## Vlees

**Sukade** 21,50

**Entrecôte** 29,00

*Geserveerd met dagverse groenten en Roseval aardappelen met rozemarijn, tijm en knoflook*

*U kunt uw gerecht naar wens uitbreiden met:*

**Boerenfriet** 3,50

**Friet van zoete aardappel** 3,50

**Extra dagverse groenten** 3,50

**Gemengde salade** 3,50

**Pepersaus of hollandaisesaus** 3,50

**Wildzwijnsrack** 32,50

Boerenkool, schorseneren en een saus van chocolade en peperkoek

**Parelhoen** 25,50

Zuurkool met appel, rozijnen en jus van gevogelte

## Klassiekers

**Steak tartaar** 22,50

Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, dooier van scharrelei en boerenfriet

**Berghotel Burger** 23,50

Huisgemaakte burger van rundvlees op een Italiaanse bol met bacon, Cheddar, rode ui, ei en aioli. Geserveerd met boerenfriet.

## Vis

**Zeeduivel** 24,50

Risotto, crème van doperwten, knolselderij en een schuim van witte wijn

**Regenboogforel** 23,00

In zijn geheel geserveerd met beurre noisette, kappertjes, citroen en boerenfriet

# Diner

## Vegetarisch

<b>Gnocchi</b>	20,00
Bospaddenstoelen, rode peper, truffel en Parmegiano Reggiano	
<b>Israëlische couscous</b>	18,50
Rozijnen, Ras el Hanout, limoen en witte kaas	

## Desserts

<b>Mascarpone</b>	9,50
Crème, rood fruit, meringue en pistache	
<b>Red Velvet cake</b>	10,00
Huisgemaakte karnemelkijs, witte chocolade en karamel	
<b>Na 8'en (After Eight)</b>	9,50
Lava Cake, huisgemaakte pepermint en espresso	

## Klassiekers

<b>Dame Blanche</b>	9,00
Vanille-ijs, chocolade en Advocaat	
<b>Cheesecake</b>	9,50
Met wittechocoladesaus, bastognekoek en koffie-ijs	
<b>Kaas</b>	15,50
5 Soorten kaas, zoete uienchutney, walnoten en kletsenbrood	