

DE VERANDERING

ETEN EN DRINKEN

Om mee te beginnen

Brood op de plank	€ 3,50
Stokbrood met kruidenboter en olijventapenade	
Huysbrood	€ 4,90
Verschillende soorten molenbrood met kruidenboter, olijven- en tomaten tapenade	

Soepen

Abrahams geheim (onze beroemde soep)	€ 4,90
Mosterdkaassoep met croutons en lente-ui	
Soep met ballen	€ 4,90
Huysgemaakte tomatensoep van pommodori tomaten met gehaktballetjes en room	
Paddo soep	€ 4,90
Lichtgebonden soep van paddestoelen, crème fraîche en verse kruiden	

Voorgerechten

Om je vingers bij af te likken!	€ 5,90
Tortillachips, gesmolten cheddarkaas, tomatensalsa, guacemole dip en crème fraîche	
'n Goed Begin*	€ 9,90
Huysgemaakte carpaccio van het weiderund, crème van oude kaas, rucola en kruidenpesto	
Sashimi en Frittata*	€ 8,50
In soya en sereh gemarineerde verse tonijn en frittata van tonijn (taartje van ei, aardappel en tonijn) met tomatenmayo	
Wilde Weelde*	€ 9,90
Dun gesneden hertenham en wildzwijnham, gemarineerde kastanje champignons, hangop met zwarte peper en mango coulis	
Lekker Gemekker*	€ 8,90
Gegratineerde geitenkaas, biologische stoofpeertjes, croutons van kruidkoek en frambozendressing	
Gerookt duo*	€ 9,90
Gerookte zalm en gerookte paling, huisgemaakte knolselderij salade met appel, en chips van truffelaardappel	
Tapasschotel (vanaf 2 personen)	€ 8,90 p.p.
Tapasschotel met Internationale Tapas o.a. kipspiesje, knoflookgarnalen, gehaktballetjes, olijven, peppadews, wrap met gerookte zalm en nog veel meer.....	

Bij onze soepen en voorgerechten met een * wordt stokbrood en gezouten boter geserveerd.

DE VERANDERING

ETEN EN DRINKEN

Diner voor twee, te bestellen per 2 personen € 19,80
Samenstelling van verschillende warme en koude gerechten, wordt geserveerd p.p.
op een etagère met crostini's en frites

Vleesgerechten

Krijtbordgerechten v/a € 16,50

2 wisselende **SPECIALS** afgestemd op het seizoen (vooral heerlijke wildgerechten)!

Wildstoof € 18,50

Stoofpotje van wild geserveerd met knolselderijpuree en stoofpeertjes

Mals duo € 18,50

2 Haasbiefstukjes op zoete appeltjes en sherrysaus

Hoe een koe een haas vangt € 18,50

Roergebakken ossenhaaspuntjes, spekjes, paddestoelen, rode wijnsaus en verse kruiden

Zilte match ! € 17,90

Varkenshaasmedaillons met parmaham en brie uit de oven op rucola

Trio van de grill € 18,90

Mixed grill van biefstuk, varkenshaas en kipfilet. **Kies zelf uw saus/boter:**

Kruidenboter, knoflooksaus, barbecuesaus of rode wijn saus.

Visgerechten

Catch of the Day! Dagprijs

Kijk op onze krijtborden voor ons wisselend visgerecht

Gehaaide Tante € 18,50

Op de huid gebakken Snoekbaarsfilet, gebakken rosevalaardappeltjes, rode ui, bacon en appelstroop

Delicaat visje uit het kleinste vissersdorp van Europa € 16,50

Botfilet uit Laaksum, tomaten tagliatelle, Hollandse garnaltjes en een saus van spinazie en gerookte paling

Slipgevaar € 23,50

Op de huid gebakken Sliptongetjes met citroenknoflookboter

Vegetarische gerechten

Spinazietaart (Al 10 jaar een Topper!) € 15,50

Taartje van bladerdeeg gevuld met spinazie, noten, boursin op paddestoelen en bieslookroom

Dubbeldekker € 15,50

Portbello's gevuld met roergebakken seizoensgroenten, gegratineerde geitenkaas en rijst

Bij alle hoofdgerechten gebakken aardappelen, frites en sla.

Warme groente? Vraag gerust wat onze dagverse groente (€ 3,90) is.

Voor de Schatjes en de Boefjes! (tot 12 jaar)

Rek je bek burger! € 8,00

Knutsel je eigen (zacht) broodje hamburger in elkaar! Met frites en een ijsje tot slot.

Frikandel, Kipnuggets, Drumsticks of Visfiletje met frites, appelmoes, mayo en een ijsje € 7,50

Biefstukje met frites, appelmoes, mayo en een ijsje na € 9,50

Spaghetti Bolognese en een ijsje na € 8,50

DE VERANDERING

ETEN EN DRINKEN

Toetjes

Choco Bomb!	€ 6,50
Chocolade taartje uit de oven met frambozenyoghurtijs	
Wijntip: : Rietvallei Rooi Muscadel, Rietvallei Wynlandgoed	
Trifle!	€ 6,50
Laagjes mango mousse, limoenijs, stroopwafelcrunch en limoensiroop	
Wijntip: Glas Muscat Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux	
Rots in de Branding	€ 7,50
Crème Brulee van witte chocolade	
Wijntip: Glas Chateau Simon, Sauternes	
Geweldignoten	€ 7,20
Hazelnootroomijs met karamelsaus, gecaramelliseerde noten en slagroom	
Wijntip: Glas Chateau Simon, Sauternes	
Dessert De Verandering	€ 14,00
Spectaculair dessert voor 2 personen!	
Wijntip: Glas Muscat Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux	
Koffie compleet	€ 5,00
Een kopje koffie of thee met pindarotsje, vanille fudge, nougat en een bonbon van MIN12!	

Gespierde koffiesoorten

Fryske kofje	€ 6,50
Koffie met Beerenburg, bruine suiker en slagroom	
Proeverij van drie Oud Hollandsche likeuren	€ 6,90
Kopje koffie of thee met een proeverij van drie soorten 'Van Wees' likeuren	
Koffie de Verandering	€ 6,90
Koffie met Baileys, Amaretto en slagroom	
Irish coffee	€ 6,90
Koffie met Ierse whiskey, bruine suiker en slagroom	
Kiss of fire	€ 6,90
Koffie met Tia maria, Cointreau en slagroom	
Normandische koffie	€ 6,90
Koffie met Calvados, bruine suiker en slagroom	
Spanish coffee	€ 6,90
Koffie met Tia Maria en slagroom	
French coffee	€ 6,90
Koffie met Grand Marnier en slagroom	

Dessertwijnen (per glas)

Muscat Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux	€ 3,50
Goudoranje van kleur, ronde smaak met veel fruit. Optimale frisheid	
Chateau Simon, Sauternes	€ 4,90
Zeer aromatische wijn, rijk aan geuren van fruit en vanille	
Rietvallei Rooi Muscadel, Rietvallei Wynlandgoed	€ 3,00
Rode dessertwijn met tonen van gekonfijt fruit, honing en rozijnen	