

Peelzicht

RESTAURANT • ZALEN • EVENTS

Menukaart

Diner

GEZELLIG OM TE DELEN

Plankje Charcuterie met olijven pickels en aioli	11,50
Flammkuchen met gerookte zalm	11,50
Flammkuchen met carpaccio	10,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten	11,50
Gebrande makreel met bloody mary tomaat en krokante ui	9,50
Gegratineerde champignons met groenten, brie en kruidenboter (v)	9,50
Buikspek, gamba, zwarte bonensaus - Nergens zo lekker!	11,00

SOEPEN

Tom Khai Kai, pittige Thaise kippensoep	6,50
Tomatensoep - basilicum en creme fraiche (v)	6,00

HOOFDGERECHTEN

Entrecote met gefrituurde gorgonzola en rode wijnjus	19,50
Gestoomde varkenswangentjes met paddenstoelen en mosterdjus	18,00
Zalm met chimmichurri	18,00
Vegetarische lasagne Lekker zonder vlees (v)	18,00

KLASSIEKERS

Kip van het spit met knoflook, tijm en rozemarijn	19,00
Runder steak met Peppersaus	18,00

DESSERT

Crème brûlée vanille crème onder krokant laagje suiker	7,00
Brownie met caramelsaus en vanille ijs	7,00
Kaasplankje, mooie selectie van 3 kazen	9,00
Dessert van de week	7,00

Bekijk ook onze specials voor diner en wijnen op de krijtborden.

Wijn

WIT

Vieille Lune - Chardonnay, grenache	glas	3,75
Rond, kruidig	fles	18,50

Dissegna (biologisch) - Pinot Grigio	glas	5,00
Fris, groene kruiden	fles	25,00

André Delorme - Chardonnay	glas	6,50
Rond, romig, citrus	fles	36,00

ROOD

Vieille Lune - Merlot, grenache noir	glas	3,75
Rond, licht kruidig	fles	18,50

Raparigga da Quinta - Cabernet Sauvignon Rond, rijp	glas	5,00
	fles	30,00

Pinot Noir - deze wijn volgt snel!

ROSE

Vieille Lune - Pays d'Oc - Merlot, Grenache Noir	glas	3,75
Rond, peardrops, zacht rond fruit	fles	18,50

Bier

TAP BIER

Brand van de tap 0,25l.	2,75
Brand van de tap 0,50l.	4,75
Vraag naar ons Seizoensbier op de tap	

BIER UIT FLES

Afflichem blond / dubbel	4,00
Afflichem tripel	5,00
Palm	4,50
Duvel	5,00
Heineken 0.0	2,75
Amstel radler / 0.0	3,00
Wieckse witte	3,00