

## VIS

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

### KIBBELING | 19.50

verse kabeljauw met huisgemaakte remouladesaus

### SLIPTONG & GAMBA COMBINATIE | 24.00

### HEILBOT | 26.50

ansjovis, peterselie en citroen

### KABELJAUW | 25.50

groene kruidenkorst en huisgemaakte tomatensalsa

### GEMARINEERDE ZALM | 24.50

dille, citroen en knoflook

### VANGST VAN DE DAG | 24.50

verse vis van de afslag

## VEGETARISCH

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

### CANNELLONI | 19.50

goedgevuld met ricotta en spinazie,  
geserveerd met een kruidige tomatensaus

### VEGABURGER | 19.50

black bun, geroosterde paprika, rode koolsalade,  
tomaat en sla

## KINDERMENU

10.50

### KROKET

met friet en appelmoes

### FRIKANDEL

met friet en appelmoes

### KIBBELING

met friet en appelmoes

## DESSERTS

### WAARME APPELTOART | 8.50

van banketbakkerij Bloem  
met vanille-ijs en slagroom

### GRUNNIGER COUPE | 8.50

vanille-ijs, advocaat, boerenjongens,  
bitterkoekjes en slagroom

### DAME BLANCHE | 8.50

vanille-ijs, chocoladesaus,  
huisgemaakte chocoladebrownie en slagroom

### KARAMEL COUPE | 8.50

vanille-ijs, karamelsaus,  
fudge en slagroom

### CRÊPES | 9.50

bosvruchtenyoghurtijs,  
rood fruit en slagroom

### PANNACOTTA | 9.50

stoofpeer, speculaas  
en peren sorbetijs

### KAASPLANKJE | 12.50

oude kaas, Morbier, Bleu de Wolvega,  
Manchego en Membrillo



DE BOEGSCHROEF

HOTEL RESTAURANT



# DINERKAART



## SOEPEN

geserveerd met brood

### MOSTERDSOEP | 7.50

met spek, worst en groene kruiden

### SOEP VAN DE CHEF | 7.50

geserveerd met bijpassend garnituur

### VISSOEP | 9.50

met verse vis van de afslag

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO | 15.50

met een kaaskletskep, gemarineerde tomaten, rode ui, geroosterde tuinbonen en pestomayonaise, geserveerd met brood

### NACHO SCHOTEL | 7.50

met diverse toppings (kan ook vegetarisch)

### CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ | 13.50

rode biet, crumble van noten, parmezaan, slasoorten en vinaigrette van wortel, geserveerd met brood

### BROODPLANKJE | 8.00

met huisgemaakte smeersels

### OESTERS | 3.50 per stuk

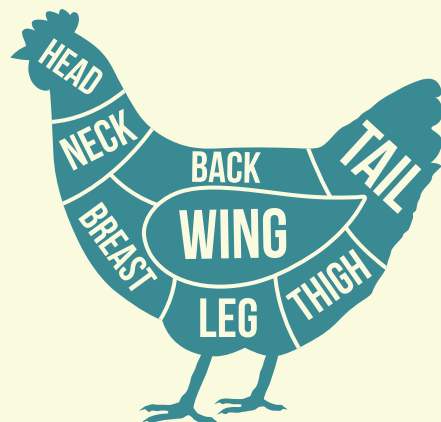
met huisgemaakte vinaigrette

### GEGRATINEERDE MOSSELEN | 14.50

met knoflook, kaas en roomboter

### MINI EMPANADAS GEVULD MET KIP | 10.50

rode koolsalade en mayonaise van ras el hanout



## CHEF SPECIALS

geserveerd met verse  
rauwkostsalade  
en friet

### EENDENBORST | 26.50

met peer, hoisin en paksoi

### TOMAHAWK | 110.00

ca. 1100 gram vlees van het middenstuk van het rund

### SNOEKBAARS | 24.50

rode curry en bijpassend garnituur

## VARKEN

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

### TRIO VAN VARKEN | 24.50

medaillon, wang en buikspek

### RIBROAST | 25.00

met huisgemaakte peperroomsaus

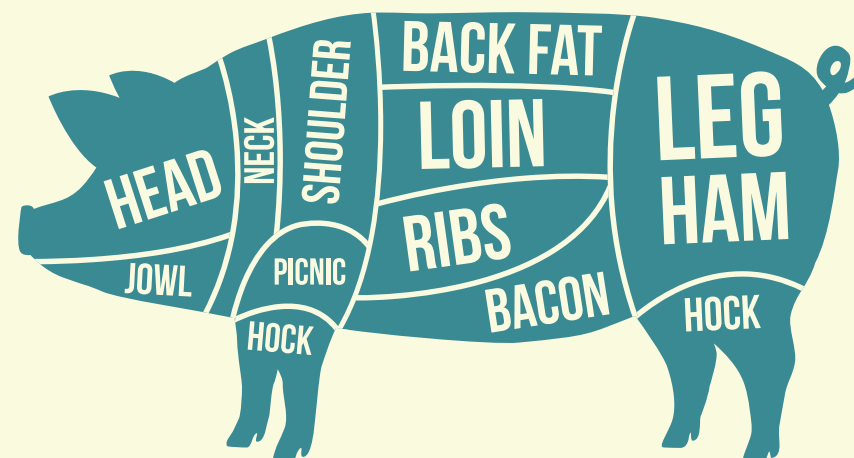
### SCHNITZEL | 19.50

met huisgemaakte paddenstoelenroomsaus

### SPARERIBS | 23.50

geserveerd met een huisgemaakte lak, licht pikant

VOOR INFORMATIE OVER ALLERGENEN KUNT U ZICH WENDEN TOT ONZE MEDEWERKERS



## KIP

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

### KIPSPIES | 19.50

geserveerd met tzatziki en gegrilde groente

### KIPSATÉ | 19.50

met pindasaus, atjar en kroepoek

### KROKANTE KIPFILET PARMEZAAN | 19.50

parmezaan en tomatensaus

## RUND

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

### KOGELBIEFSTUK | 25.50

met huisgemaakte kruidenboter

### RIB-EYE | 25.50

met huisgemaakte kruidenboter

### KALFENTRECOTE | 26.50

met huisgemaakte kruidenboter

### BURGER | 19.50

black bun, geroosterde paprika, rode koolsalade, tomaat en sla

