

<b>TOMATENSOEP OF SOEP VAN DE DAG</b> .....	<b>5.5</b>
Met zuurdesembrood.	
<b>CARPACCIO</b> .....	<b>9.5</b>
Botermals rundvlees met een honing-mosterd-basilicum dressing, oude kaas, rucola, zongedroogde tomaatjes en een pittenmix.	
<b>HUISGEMARINEERDE ZALM</b> .....	<b>9</b>
Verse huisgemarineerde zalm met een crème van wasabi, een salade van wakame en een dressing van soja en sesam.	
<b>GAMBA KROKETJES</b> .....	<b>8</b>
Gamba's in een krokant jasje, aangemaakt met sherry en peterselie met garnituur van little gem sla en tomaat en cocktailsaus.	
<b>VITELLO TONATO</b> .....	<b>8.5</b>
Rosé gebraden kalfsmuis met gegrilde tonijn, kappertjes en citroenmayonaise.	
<b>KROKANTE KIP</b> .....	<b>8</b>
Een krokant pakketje van van kip met een couscous salade en een frisse yoghurtsaus .	
<b>TEGRILDE GROENTE</b> .....	<b>6</b> 
Aubergine, courgette met mozzarella en een coulis van paprika.	
<b>PAPADUM</b> .....	<b>6</b> 
Met een salade van aubergine, gemarineerde tomaat en hummus rucola.	
<b>PROEVERIJ</b> .....	<b>10 p.p.</b>
Vanaf twee personen. Proef diverse kleine voorgerechtigjes van deze kaart en laat je verrassen!	

<b>VANGST VAN DE DAG</b> .....	<b>17</b>
Vraag ons naar de vis van de dag, geserveerd met een saus van witte wijn.	
<b>GARNALEN</b> .....	<b>15</b>
Met udon noodles, oestersaus en hinten van knoflook en gember.	
<b>CONFIT DE CANARD</b> .....	<b>16.5</b>
Een Veluwe eendenbout met een puree van knolselderij en garnituur van spitskool.	
<b>STEAK OSCAR</b> .....	<b>17.5</b>
Heerlijke bavette steak met gebakken witlof en een saus van rode wijn.	
<b>ENTRECOTE</b> .....	<b>22</b>
Ruim 200 gram premium rundvlees van de dunne lende met een klein vetrandje en kruidenboter.	
<b>SATÉ</b> .....	<b>16.5</b>
Beroemd in Ede, van kipdijfilet of varkenshaas met sambal boontjes en satésaus.	
<b>HAMBURGER</b> .....	<b>15</b>
Angus beef op een brioche bol met gefrituurde ui, Oscar's ketchup, oude kaas, spicy mayonaise en augurk.	
<b>MAÏSKIP</b> .....	<b>15</b>
Op de huid gebakken filet met stampot van van roseval aardappel, spitskool en spekjes met een jus van balsamico.	
<b>GROENTETUIN</b> .....	<b>13.5</b> 
Een ensemble van diverse seizoensgroente.	
<b>RAVIOLI</b> .....	<b>14</b> 
Pastakussentjes gevuld met ricotta en spinazie met eekhoorntjesbroodsaus en kruimel van hazelnoot.	
<b>VOOR ERBIJ</b> .....	<b>3</b>
Huisgemaakte aardappelgratin of een frisse salade.	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites.

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Van vanille met karamelijs	6
<b>PARFAIT</b> Van nougat met een kruimel van praline	5
<b>DAME NOIR</b> Chocoladeijs met witte chocoladesaus	6
<b>PROEVERIJ VAN MINI'S</b> Proeverij van mini desserts voor 2 personen	8

## MINI DESSERTS

<b>CITROENTAART</b> Een 'zomers' mini taartje van citroen	3
<b>RED VELVET BROWNIE</b> 'Hemelse modder' met rode biet	3
<b>TARTE TATIN</b> Een waanzinnig lekker 'ongelukje' van peer	3

## LEKKERNIEN

<b>BONBON</b> Grand Marnier, stoofpeer, cappucino of yoghurt-perzik	1
<b>APPELTAART</b> Wilt u deze met of zonder slagroom?	3.5
<b>DAGTAART</b> Vraag ons naar de taart van de dag!	3.5

## KOFFIE SPECIALS

<b>IERSE KOFFIE</b> Jameson Whiskey	6.5
<b>ITALIAANSE KOFFIE</b> Amaretto	6.5
<b>FRANSE KOFFIE</b> Grand Marnier	6.5
<b>SPAANSE KOFFIE</b> Licor 43	6.5
<b>KISS OF FIRE</b> Cointreau, Tia Maria	6.5
<b>WITTE CHOCOLADE KOFFIE</b> Slagroom met witte chocolade siroop en snippers	4.5
<b>HAZELNOOT KOFFIE</b> Slagroom met siroop van hazelnoot en hazelnootsnippers	4.5
<b>KARAMEL CHOCOLADE KOFFIE</b> Slagroom met siroop van karamel en mini fudge	4.5

## THEE

<b>THEE</b> Art of Tea, diverse smaken	2.5
<b>MUNTTHEE</b> Verse munt met honing 'on the side'	3
<b>GEMBERTHEE</b> Schiifjes gember aan 't stokkie met een schijfje citroen	3