

Dinerkaart

Voorgerecht

Paté van eend met cumberlandsaus 7,25

Salade met geitenkaas, stoofpeer, dadels en chips van gedroogde ham 8,00

Crème van pompoen met gebakken bospaddestoelen (v) 6,75

Carpaccio met oude kaas, rucola, pijnboompitten en salsa brava 8,50

Gamba's gebakken in pittige knoflookolie geserveerd met brood 8,50

Carpaccio van bieten met uien chutney en blauwe kaas (v) 7,25

Tomatensoep (v) of Soep van de dag 4,75

Door de chef samengestelde proeverij van voorgerechten 8,50 p.p. (vanaf 2 personen)

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met rode-wijnsaus en bosbessen* 19,50

Rib-eye van het Waardse Rund met salie-pepersaus* 19,50

Krokant gebakken schnitzel met champignon-roomsaus* 16,50

Op de huid gebakken zeebaars met pasta en dragon-botersaus 18,50

Mals stoovlees van het Waardse Rund* 18,50

Pasta met bospaddestoelen, gepofte pompoen en knoflookolie 16,00

Vis van de dag*

* Geserveerd met warme groenten-, aardappelpgarnituur, salade, friet en saus naar keuze.

OdB Plates

Saté van kippendijen 12,50

Broodje cheeseburger of vegaburger (v) 12,50

Sparerib met BBQ saus 12,50 🍷

Geserveerd met friet en salade

Desserts

Mangobavarois met chocolademousse 5,50

Dame Blanche met chocoladesaus en advocaat 5,50

Kaneelcheesecake met vanille ijs en slagroom 5,50

Kletskoppen met kletskoppen ijs en slagroom 5,50

Ijstrio met slagroom 5,50

Appeltaart met vanille ijs en slagroom 5,50

Door de chef samengestelde proeverij van nagerechten 7,00 p.p. (vanaf 2 personen)

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!