



Kaasfondue

Smelt Kaasfondue 24,95

Kazen: Petit doruvel, tynjetaler, bunker blossom

Smaak: Vol & aromatisch

Wijntip: Pinot Grigio

Onze kaasfondue worden geserveerd met onbeperkt desembrood & een portie verse seizoensgroenten

Bijgerechten voor de Kaasfondue.

Met deze onderstaande 'sides' maak je je fondue helemaal af:

- + **Gestoomde krieltjes** 5
- + **Extra seizoensgroente** 5
- + **Fris knapperige salade** 5
Gemengde sla met koolsalade
- + **Beef Pastrami** 10
Beleef een smaak-explosie door de mix van onze pastrami en kaas.
- + **Gehaktballetjes** 7,5
Ambachtelijk bereide gehaktballetjes volgens traditioneel recept.

À La Carte

Liever geen Kaasfondue? Kies dan uit een van onze heerlijke gerechten.

Soep 5

Keuze uit: erwtensoep, champignonsoep of uiensoep. Geserveerd met desembrood.

Stoofpotje Goulash 18

Ambachtelijk bereid met rundvlees, paprika en ui. Geserveerd met gebakken aardappeltjes.

Vispannetje 18

Een heerlijke melange van zalm, kabeljauw en garnalen. Geserveerd met gestoomde krieltjes.

Saté van Varkenshaas 18

Geserveerd met atjar, kroepoek en frites.

Kindermenu 12,50 *inclusief gratis schaatskaartje*

Frietjes met frikandel, kipnuggets of kaastengels. Uiteraard geserveerd met appelmoes of mayonaise.