

DINERKAART

EETCAFÉ KROMME KNILLES

VOORGERECHTEN

MOSTERDSOEP MET FRIESE DROGE WORST	5.50	CARPACCIO VAN GEROOKTE RIB-EYE MET PORT/VIJGENSTROOP EN OUDE KAAS	9.75
THAISE KIPPENSOEP	6.00	CHAMPIGNONS BLEU DE WOLVEGA GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET BLEU DE WOLVEGA	9.75
WISSELENDE SOEP	5.50	GEBAKKEN GEITENKAASJE MET SPEKJES EN WALNOTEN	9.75
BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER, AIOLI EN TAPENADE	7.50	VITELLO TONNATO FRIKANDEAU MET TONIJNMAYONAISE	9.25
NACHO'S MET GEHAKT MET UI, TOMATENSALSA EN CHEDDAR	8.00		

HOOFDGERECHTEN

SUKADE BIEFSTUK MET CHAMPIGNONS EN UI	20.50	SCHNITZEL KROMME KNILLES MET SPEK, UI EN CHAMPIGNONS	18.00
SPIES OSSENHAASPUNTJES	20.75	KALFSLEVER MET SPEK, APPEL EN UI	18.00
SPARERIBS	19.50	VARKENSHAAS SATÉ MET KROEPOEK EN GEFRITUURDE UI	17.50
POLLO CHORIZO KIPSCHOTEL MET OLIJF, CHORIZO, GROENTEN EN ARGENTIJNSE KRUIDEN	18.75		

VISGERECHTEN

ZALMFILET MET BIESLOOKSAUS	19.00
ZEEBAARSFILET MET REMOULADESAUS	19.00

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE VANILLE IJS MET WARME CHOCOLADESAUS	6.75
APPELS EN PEREN WARME APPEL TATIN MET PERENIJS	7.50
BEPPE'S SORBET OUDERWETS MET BLIKVRUCHTJES EN KERSENIJS	7.50
STROOPWAFEL PARFAIT MET PEKAN-CARAMELIJS	7.50

VEGETARISCH

BEETROOTBURGER VEGAN BURGER VAN RODE BIET OP EEN BEERBUN MET BASILICUMMAYONAISE	18.50
QUICHE MET GEITENKAAS, OREGANO, SPINAZIE EN DIVERSE GROENTEN	18.50
ZOETE AARDAPPELCURRY MET RODE UI, CHERRYTOMAATJES EN EEN CURRYSAUIS	17.50

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET AARDAPPELEN, FRIET, RAUWKOST EN GROENTEN

AL ONZE GERECHTEN KUNNEN INGREDIËNTEN BEVATTEN DIE NIET STAAN VERMELD, MELD ONS DAAROM EVENTUELE ALLERGIËN