



Kakelbonte Afhaalmenu's

VOORGERECHTEN

Soep: Tomaten of Uiensoep:

Knoflookbrood (3 stuks)

Witje Champignons in roomsaus
gegratineerd met kaas en
brood

Gamba's gebakken in knoflook
met piri piri kruiden

Carpaccio van Ossenhaas met
dressing en Grana Pandano



DIVERSE SNACKS

Portie friet:

Familiezak friet:

Huisgemaakte gehaktbal:

Frikandel/ Kroket:

Bamishijf:

Kaassouffle:

Portie kipnuggets:

Portie bitterballen (9 stuks):

Portie bittergarnituur:

HOOFDGERECHTEN

Wiener schnitzel naturel-
Zigeuner schnitzel:

Room schnitzel:

Met Champignon roomsaus

Jager schnitzel :


Tilligter schnitzel:

Met gebakken ui en champignons

Houthakker schnitzel:

Met spek, ham, paprika, ui en kapucijners

Kasteel schnitzel: met rauwe ham
en gesmolten brie.



KAKELBONTE SPECIALITEITEN

Jimmy Carter: 2 kipfilets met satésaus.

Risotto: gegratineerd met gegrilde groente.

Spareribs: Geserveerd met knoflooksaus

Varkenshaas saté: (3 stokjes).

Varkenshaas medaillons:

Met Champignon roomsaus

Kipfilet met veenbessensaus: 2 kipfilets.



Wilde zalm met dillesaus.

DESSERTS

Huisgemaakte Cheesecake -

Huisgemaakte Arretjes cake -

Appeltaart van bakkerij Kienhuis.



U KUNT UW AFHAALMAALTIJD DOOR
BELLEN VIA: 0541-2215-05