



Voorgerechten

Huisgemaakte tomatensoep € 5,50

Vegetarische tomatensoep met verse Roma tomaten en basilicum uit eigen tuin

Huilopwekkend soepje € 6,-

Uiensoep met een trio van kaas uit de over

Carpaccio € 9,-

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, geroosterde pijnboomplitjes, Parmezaanse kaas en rucola

Gebakken mosselen € 7,50

Mosselen gebakken in knoflook olie, gratineerd met kaas uit de oven

Salades

Onze salades worden geserveerd met ons ambachtelijk Boerenbrood

Salade Boerin € 14,-

Boerinnensalade met warme geitenkaas, tijm en honing, een appeltje en gemengde noten.

Salade vistrío € 15,-

Frisse salade met gerookte zalm, tonijnsalade en forel en een mosterd dille dressing

Hoofdgerechten

Hamburger De Brabantse Boerin € 14,50

Flinke runderburger geserveerd met gebakken ui, champignons, spek, tomaat, sla, gebakken ei en een burger relish saus

Vega Burger € 13,50

Burger van geitenkaas, walnoten en honing met gebakken champignons, spinazie en geitenkaas

Kogelbiefstuk € 17,50

Biefstuk van 180 gram. Keuze uit pepersaus of champignonsaus + €2,-

Schnitzel Boerenzooi € 14,50

Gepaneerde schnitzel met in room gebakken champignons, prei, paprika en prei

Saté van de Haas € 16,50

Satéspies met huisgemaakte satésaus, atjar en kroepoek

Spaghetti Marinara € 15,50

Spaghetti met diverse vissoorten en tomatensaus

Kindermenu € 5,50

Frietjes met een kroket, kipnuggets of frikadel

Desserts

Zie onze ijskaart voor onze ijscoupes

Crème Brûlée € 6,50

Gekarameliseerd toetje met vanille ijs en slagroom

Tartufo € 6,50

Italiaanse ijspecialiteit: Ijsbonbon met een kern van truffelchocolade en slagroom