

# AFHAAL MENU SCHEEPSKAMEEL



SCHEEPSKAMEEL

## VOORGERECHTEN

- Baguette met gezouten roomboter 4.50  
*Half stokbrood van bakkerij Niemijer met fleur de sel roomboter*
- Broccoli met ansjovissaus en broodkruim 8.00  
*Gebakken broccoli met ansjovissaus en knoflookbroodkruim*
- Terrine de campagne met mosterd en zuur 10.00  
*Huisgemaakte grove terrine van varken, verassing van groentjes in het zuur*
- Lente salade met pulpo 10.00  
*gestoofde pulpo, witte bonen, bleekselderij en peterselie*

## HOOFDGERECHTEN

- Kip van de barbecue 16.50  
*Piepkuiken gegrild op de barbecue met salmoriglio (citroen, rode peper oregano en knoflook)*
- Varkensschenkel 30.00  
*Gebraaden varkensschenkel voor 2 personen met meiraap en braadjus*
- EendenPie 12.50  
*Gestoofde Barbarie eend in jus met deksel van Pie deeg*
- Groene kool bombe met truffelsaus 16.50  
*Gestoofde groene koolbladeren gevuld met fontina en kastanje geserveerd met truffel saus*
- Krieltjes 4.50  
*Aardappeltjes uit de oven met mayonaise*

## DESSERTS

- Madeleines 5.50  
*Huisgemaakte madeleines (3 stuks) met sabayonroom*
- Bonbons (3st) 4.50  
*Huisgemaakte chocolade bonbon met noten*
- Brownie 4.50  
*Huisgemaakte chocolade brownie met hazelnoot*
- Kazen 9.00  
*3 verschillende kazen van fromagerie KEF*

---

## DRANKEN

Fles Duitse witte wijn (0,75 ltr) 19.95  
*2018, Pfalz, Schwedhelm, riesling*

Fles Duitse rode wijn (0,75 ltr) 19.95  
*2018, Abr, Adeneuer, spätburgunder*

Fles Duitse sekt (0,75 ltr) 25.00  
*Pfalz, Von Bubl, riesling*

Fles Duits bruiswater (0,75 ltr) 4.50  
*Mineraalwater uit een Duitse bron*