

Starters

Krakeling, warm met een klontje boter	€ 2.20
Geroosterd knoflook stokbrood	€ 2,70
Fruitige tomatensoep, huisgemaakt met mediterrane smaak (veganistisch)	€ 6,90
Uiensoep, huisgemaakt "Franse stijl" met croutons en gegratineerde kaas	€ 7,90
Gemengde salade met huisgemaakte yoghurt dressing of vinaigrette (veganistisch)	€ 7,90
7 gebakken garnalen in een pikante saus Paprika-chilisaus met stokbrood	€ 9,90

Salade groot

Gemengde seizoenssalade	€ 14.90
Gemengde seizoenssalade met gebakken champignons Champignons (veganistisch)	€ 16.90
Gemengde seizoenssalade met gebakken champignons Kipfiletreepjes	€ 18.90
Gemengde seizoen salade met 12 gebakken garnalen	€ 19.90

Kies je dressing voor alle salade variaties:
Yoghurt huisdressing of vinaigrette (vegan)

Pasta/ Linguine

Ribbon noedels met pittige tomatensaus	€ 10,90
Ribbon noedels met gestoomde spinazieblaadjes (vegan) Afgemaakt met knoflook en kokosmelk	€ 13,90
Tagliatelle met mediterrane roerbakgroenten Gebakken in chili-knoflookolie (vegan)	€ 13,90
Tagliatelle met gebakken kipfiletreepjes in een pittige paprika en chilli roomsaus	€ 14,90
Lintnoedels a la Bolognese (ragout), volgens origineel recept Italiaans recept met geraspte parmezaan	€ 15,90
Lintnoedels met 12 gebakken garnalen in een pittige paprika-chili roomsaus	€ 19,90

Hoofdgerechten met bijgerechten

Krokant gebakken aardappeltjes uit de pan met 2 gebakken eieren	€ 9,90
Gehaktbrood met gebakken ei en krokant gebakken aardappeltjes uit de pan	€ 13,90
Malse varkensgoulash met paprika op huisgemaakte spätzle of lintnoedels	€ 13,90
6 Neurenberger braadworsten met zuurkool en aardappelpuree	€ 14,90
Schnitzel "Milanese stijl" gepaneerd, van varkensvlees Lintnoedels met fruitige, kruidige tomatensaus	€ 17,90
Gestooft varkensnek "Braumeister stijl", mals met rode kool en aardappelknodels	€ 17,90

Krokante varkensknokkel 850 g
met zuurkool en aardappelpuree € 18,90

"Rijnse" sauerbraten van rundvlees, huisgemaakt
met aardappelknoedels en appelmoes € 24,90

Hoofdgerechten zonder bijgerechten

Gepaneerde kip escalope van borstfilet € 12,90

Schnitzel "Weens" gepaneerd varkensvlees € 12,90

Schnitzel "Ticino" gepaneerd varkensvlees
gevuld met kaas en gekookte ham € 15,90

"Schweinheimer Krüstchen, varkenslendebiefstuk
met gebakken ei en gebakken uien € 16,90

"Sebastianussteak" varkenslendebiefstuk met
Huisgemaakte champignon roomsaus € 16,90

Fijnste biefstuk (rund) met huisgemaakte kruidenboter
of gebakken uitjes € 29,90

Ons paradepaardje!!!
Biefstuk "Don Carlos" met gestoofde preireepjes,
groene peperkorrels afgerond met room € 32,90

Vis zonder bijgerecht

Krokante koolvisfilet uit de pan
in boter gebakken zoogr. € 14,90

Supplementen

Lintnoedels/ linguine gegarneerd in boter	€ 4.90
Gebakken aardappeltjes, krokant uit de pan	€ 4.90
Spätzle, zelfgemaakt, gegarneerd in boter	€ 5.20
Frietjes	€ 5.20
Huisgemaakte kroketten 5 stuks	€ 5,90
Portie rode kool met appel	€ 4,90
Portie zuurkool met spekblokjes	€ 4,90
Knoflook stokbrood geroosterd	€ 2,70
Warme krakeling met een klontje boter	€ 2,20
Ratatouille groenten uit de pan	€ 5,40
Tomaat, courgette, aubergine, ui, paprika	
Fijne bladspinazie, gestoomd met knoflookcrème	€ 5.90
Champignonroomsaus, huisgemaakt	€ 4.90
Kruidenboter, huisgemaakt	€ 2,50
Portie ketchup of mayonaise geserveerd in een kommetje	€ 1,00

Dessert

Vanille ijs, bourbon kwaliteit met warme frambozen	€ 8,90
Appelcrumble, huisgemaakt met een vleugje kaneel en een bolletje bourbon vanille ijs	€ 8,90
Sappige chocoladetaart, huisgemaakt met bourbon vanille ijs, Room en eierlikeur	€ 9,90

Voor onze jongere gasten tot 10 jaar

Kleine gepaneerde schnitzel "Weense stijl" € 8,90
met een kleine portie frietjes

Kleine gepaneerde kipschnitzel in een krokant laagje € 9,90
op tagliatelle met fruitige tomatensaus

Lintnoedels, klein bord € 6,90
met fruitige tomatensaus

Verrassingsijs "SEBO" € 4,90
Vanille ijs met kleurrijke garnering

**Wij vragen uw begrip voor het feit dat alle kindergerechten bedoeld zijn en alleen besteld kunnen worden door kinderen tot 10 jaar.
Hartelijk dank!**