

Starters

Krakeling, warm met een klontje boter	€ 2,50
Geroosterd knoflook stokbrood	€ 2,90
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	€ 10,90

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	€ 10,90
Gehaktbrood met gebakken ei en krokant gebakken aardappeltjes uit de pan	€ 14,90
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 aardappelknoedels	€ 18.90

Krokante varkensknokkel 850 g met zuurkool en aardappelpuree € 19,90

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, varkenslendebeefstuk met gebakken ei en gebakken uien € 16,90

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

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

Ons paradepaardje!!!
Beefstuk "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	€ 2,90
Warme krakeling met een klontje boter	€ 2,50
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" € 9,90
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!**