



## *Opstarter 6,50*

*Molensteenbol met olijfolie, zeezout en kruidenmayonaise*

## *Voorgerechten*

*Huisgemaakte Carpaccio, met pijnboompitten, truffelmayonaise, zongedroogde tomaten, rucola en geraspte Parmezaanse kaas*

*Galiemeloen met rauwe Friese hoeveham en kruidendressing*

*Zalmtartaar met venkel en limoenmayonaise*

## *Soepen*

*Zwolse Mosterdsoep, gemaakt met mosterd van De Wijndragers met kip en room*

*Klassieke tomatensoep met rundvlees*

*Soep van de dag*

## *Hoofdgerechten*

*Klassieke in roomboter gebakken biefstuk, geserveerd met groene pepersaus*

*Medaillons van varkenshaas, geserveerd met een zachte romige currysous*

*Stukjes kipfilet in rode wijnsaus en groentes*

*Zacht gebakken zalm, gemarineerd in gin-tonic met citroenkruim*

*Satéspies van varkenshaas, kipfilet en biefstuk*

## *Desserts*

*Coupe Urbana, vanille-ijs, gekarameliseerde noten, advocaat en slagroom*

*Chocolademousse met frambozen sorbetijs en slagroom*

*Roomboter wafel met vanille-ijs, warme kersensaus en slagroom*

## *Menuprijs:*

*Drie gangen met soep 29,50 /Drie gangen met voorgerecht 34,50*

*Vier gangen diner 39,50*

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën (mits vooraf kenbaar gemaakt).  
Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden.