

Menu

Sandwiches

Zuurdesembrood, blond of bruin

Hachee Rundvlees Montbeliarde kaas rode ui	7,50
Hummus Hummus avocado	7,50
Kroket 2 kroketten mosterd komkommer met gember	7,50

Tosti

Tosti kaas	6,00
Tosti ham / kaas	7,00
Croque Madame Kaas ham ei Hollandaise saus augurk	10,00

Soepen en salades

Bospaddenstoelensoep met room	7,00
Seizoenssoep We vertellen het je graag	9,00
Salade kip Gerookt microgreens bieslook pikante dressing	15,00
De Wever salade Kaas microgreens pecan frambozendressing	14,00

Menu

Taarten

De Wever bosvruchtentaart A la chef Maikel	6,00
Appeltaart Lievalings kruimeltaart van Marlies	6,00
Worteltaart Lekker in het seizoen	6,00
Brownie Met chocolade saus	6,00

Snacks

Beste keus Plank met bittergarnituur, gezonde groentes, charcuterie en kazen	17,00
Worstplank Verschillende soorten worst uit de regio met brood	15,00
Bitterballen (6 stuks) Kalfsbitterballen met mosterd	7,00
Springrolls (8 stuks) Vegan met chilisaus	7,00
Hummus Met groentes en brood	7,00
Popcorn (zoet of zout)	4,00
Bak chips met chilisaus	4,00



Menu

Diner

Voorgerechten

Carpaccio Parmezaan rucola balsamico pijnboompitjes	13,00
Huisgerookte gemarineerde zalm Mierikswortel dille crème rode en gele biet Knolselderijsoep	15,00
Paddenstoelen pancetta prei roggebrood	9,00

Hoofdgerechten

Hertenkalfsfilet Rode wijnsaus spruitjes stoofpeer mousse van zoete aardappel	32,00
Kabeljauw Pikardos Rozemarijn aardappelen seizoensgroenten Beurre blanc pesto saus	27,00
Kaasfondue Broccoli paddenstoelen bospeen druiven aardappel brood friet sla	20,00

Nagerechten

Chocolade fudge Chocolade mousse coulis van kaneel en pompoen	10,00
Sorbet	8,00
Appeltaart uit de oven met vanille ijs	8,00



Menu

Springrolls (8 stuks) Vegan met chilisaus	7,00
Hummus Met groentes en brood	7,00
Popcorn (zoet of zout)	4,00
Bak chips met chilisaus	4,00

Diner

Voorgerechten

Carpaccio Parmezaan rucola balsamico pijnboompitjes	13,00
Huisgerookte gemarineerde zalm Mierikswortel dille crème rode en gele biet Knolselderijsoep	15,00
Paddenstoelen pancetta prei roggebrood	9,00

Hoofdgerechten

Hertenkalfsfilet Rode wijnsaus spruitjes stoofpeer mousse van zoete aardappel	32,00
Kabeljauw Pikardos Rozemarijn aardappelen seizoensgroenten Beurre blanc pesto saus	27,00
Kaasfondue Broccoli paddenstoelen bospeen druiven aardappel brood friet sla	20,00