

DE CAART

Vers huisgebakken brood met kruidenboter en...? 🍞🧈 € 5
Fresh home baked bread with herb butter and...?

VOORGERECHTEN

Heel/half portie

Oma's rijkgevulde tomatensoep. 🍅 € 7/4
Grandmothers richly filled tomatosoup.

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, spekjes en Parmezaanse kaas. € 11/6
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, bacon and Parmesan cheese. 🍷🍷🍷🍷

Salade met langzaam gegaard wild zwijn en een chutney van pompoen. € 10/6
Salad with slowly cooked wild boar with a pumpkin chutney. 🍅🍷

Proeverijtje van vis: rolletje van gerookte zalm, kroketje met garnalen, tartaartje van witvis en een kreeftensoepje. 🍷🍷🍷🍷 € 13,5/7,5
A tasting of fish: roll of smoked salmon, shrimp croquet, tartar of white fish and a lobster soup.

Huis gerookte zalm, gebakken gamba en een salade van truffelaardappel met frisse bieslook dressing. € 11/6
Smoked salmon with a fried prawn, a salad of truffle potatoes with chives dressing. 🍷🍷

Irish koffie van bospaddenstoelen met truffelroom. € 7/4
Irish coffee of forest mushrooms with truffle cream. 🍷

Salade met vergeten groenten en gebakken knolquilles (vegetarische coquilles). € 10/6
Salad with forgotten vegetables and sautéed scallops of celeriac.

Laat u verrassen met een tussengerecht van het surprise menu. € 9
Surprise yourself with entremets from the surprise menu.

Surprise menu 3, 4, 5 of 6-gangen €27,50/€ 32,50/€ 36,50/€ 42,50

Uiteraard kunt u uw wens uitspreken over dingen die u liever niet wilt hebben.

Of course you can define your wishes for things you dislike

Wist u dat.....

- ⇒ wij diner/geschenk bonnen van 25, 50, 75 & 100,- euro verkopen?
- ⇒ wij woensdag tot en met zondag geopend zijn voor lunch en diner?
- ⇒ wij op Facebook zijn onder de naam de Hoogcamer eten en drinken?
- ⇒ wij een **all inclusive** bruiloft verzorgen voor **3750,-**?

🍷 mosterd, 🍷 melk, 🍷 noten, 🍷 tarwe, 🍷 eieren, 🍷 schaal/schelpdieren



HOOFDGERECHTEN

De lekkerste spare ribs met bbq- en knoflooksaus. 🍖 🍷 € 18
The Tastiest spare ribs with bbq- and garlic sauce. *extra stuk/piece € 5,00*

Dagelijks wisselende vissoort, vers van onze leverancier met...? € 20
Daily changing fish, fresh from the fish market with...?

Hertenbiefstuk met verse groenten en een saus met abrikozen en pruimen. € 24
Venison steak with fresh vegetables and a sauce with apricots and plums.

Proeverij van kabeljauw, zeebaars, gamba en...? met een saffraan saus. € 22
Tasting of codfish, seabass, prawn and...? with saffron sauce. 🍷

Gebakken ossenhaas, verse groenten en een krachtige rode wijn saus. € 24
Fillet steak, fresh vegetables and a red wine sauce.

Gebakken varkenshaas en een langzaam gegaard stukje buikspek met verse groenten. € 20
Sautéed fillet of pork with a piece of pork belly, fresh vegetables .

Quiche met witlof en emmentaler, gepofte tomaatjes en een loempia met brie honing en walnoten. 🍷 🍴 € 17
Quiche of chicory with emmentaler cheese, puffed tomatoes and a springroll of french cheese with walnuts and honey .

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

DESSERTS € 7

Vanille crème brûlée met bitterkoekjes ijs. 🍷 🍴 € 7
Vanilla crème brûlée with macaroons ice cream.

Spies van poffertjes en amarenenkersen met vanille-ijs. 🍷 🍴 € 7
Skewer of small pancakes with amarenen cherries and vanilla ice cream.

Speculaas bavarois met snickers ijs. 🍷 🍴 € 7
Bavarois of spiced biscuits with snicker ice cream.

Brownie met walnoten en rozijnen met witte chocolade ijs en vanillesaus. 🍷 🍴 € 7
Brownie with wanuts and raisins served with white chocolate ice cream.

Kaasbordje met 5 verschillende soorten kazen. 🍷 🍴 € 9
Cheese plate with 5 different cheeses.