Voor het diner...

Vooraf

- Coquilles met pancetta, truffelaardappelchips, saffraanmayonaise en kappertjes **€ 9,00**
- Tartaar van runderbiefstuk met een 'La Trappe bitterbal', augurk en Ras el Hanout mayonaise **€ 10,00**
- Salade caprese, verschillende tomaatjes, gefrituurde mozzarella, basilicum, stroop van balsamico-azijn en pitten **€ 9,00**
- Aspergesoep à la flammande **€ 8,50**
- Doesburgse mosterdsoep met gerookte zalm **€ 8,50**

Bij de voorgerechten serveren we brood met roomboter.

Hoofdgerechten

- Asperges à la flammande: asperges klaargemaakt met ham, ei, peterselie en een boterjus, geserveerd met krieltjes **€ 19,50**
- Duo van lamsnek en lamsrack met een andijviestamppotje, ui, radijs, asperges en een saus van salie **€ 26,00**
- Kalfsribeye met rosevalaardappeltjes, gegrilde witte asperges, gepofte cherrytomaatjes en een saus van knoflook en dragon **€ 25,00**
- Vis van de dag met zeekraal, witte asperges en aardappelschuim **€ 22,50**
- Bospaddenstoelen-risotto met Parmezaanse kaas, sjalotjes en rucola **€ 19,00**
- De 'Kadehap': een wekelijks wisselend hoofdgerecht. De gastheer of -vrouw zal u vertellen wat er deze week op het menu staat. **€ 18,00**

Extra bij te bestellen:

Een schaaltje 'wit goud': asperges met boterjus en peterselie **€ 5,00**

Bij de hoofdgerechten serveren we frieten met mayonaise.

Extra warme groenten **€ 2,50**
Extra salade **€ 2,50**
Extra frieten **€ 2,50**

Voor het dessert...

- Citroengras-crème brûlée met honingcake en lychee-ijs **€ 7,50**
- Aardbei Romanoff met aardbeiensorbet **€ 7,50**
- De 'coupe van de leerling': een klein dessert, gemaakt door onze leerling-kok **€ 6,50**
- Kaasplank met kazen van Delikasa uit Doesburg **€ 12,50**
- Koffie met bonbons van chocolatier Grand Pasteur **€ 6,80**