

restaurant  
**de eetgalerie**

**Brood** € 5,75

---

Vers afgebakken broodjes met drie soorten dip.

**Soepen** € 6,50

---

Huisgemaakte tomatensoep met gehakt en room.

Gebonden mosterdsoep met naar keuze gerookte zalmsnipper  
of spekjes.

Soep van het seizoen. Vraag ernaar!

**Voorgerechten** € 9,50

---

Carpaccio van ossenhaas met rucola, truffelmayonaise,  
pesto, verse Parmezaan en pijnboompitten.

Champignons Dordogne geserveerd met kaas, stroop en  
knoflooksaus.

Chef's Special een combinatie van carpaccio van ossenhaas,  
Serranoham met meloen en bospaddestoelenkroketjes.

Trio di Mare een trio van gerookte zalm met dillesaus, een  
cocktail van krab en garnalen en garnalenkroketjes met  
limoenmayonaise.



restaurant  
**de eetgalerie**

**Hoofdgerechten**

€ 21,50

**Pollo Paris**

Malse kipfilet met brie & gorgonzola, appelstroop en pijnboompitjes uit de oven.

**Zalmfilet**

Uit de oven. Gemarineerd in dille olie met verse knoflook en citroen.

**Kogelbiefstuk**

Mooie kogelbiefstuk van 200 gram, geserveerd met naar keuze peperroomsaus, kruidenboter of gorgonzolaroomsaus.

**Schnitzel met champignonroomsaus**

Krokant gebakken schnitzel geserveerd met champignonroomsaus.

**Spareribs**

Botermalse spareribs geserveerd met knoflooksaus.

**Saté**

Saté van varkenshaas geserveerd met pindasaus.

**Geitenkaasloempia's**

Huisgemaakte vegetarische loempia's gevuld met geitenkaas en groenten, geserveerd met honing, chilisaus en pijnboompitten

**Schnitzel EetGalerie**

Schnitzel met kaas, ananas en chilisaus uit de oven.

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade, groente, aardappelgarnituur en frites met mayonaise.*



restaurant  
de eetgalerie

Desserts

€ 7,-

Crème Brûlée

Traditionele Crème brûlée geserveerd met romig crème brûlée-ijs en verse slagroom.

Coupe EetGalerie

Stroopwafelroomijs, American Cookies ijs en vanille roomijs, geserveerd met cookies, karamelchunks en verse slagroom.

Klets Coppentaartje

Knapperige kletskoppen, romig vanille ijs, gezouten karamelsaus en verse slagroom.

Apple Pie

Lauwarme appeltaart met Oma's appeltaart ijs, vanille saus en verse slagroom.

Cheesecake

Klassieke cheesecake geserveerd met huisgemaakte bosvruchtensaus, een bolletje cheesecake-ijs en verse slagroom.

