

Seizoensgerechten / Saisongerichte

	klein	normaal
Pannenkoek met kaas, salami, olijven en zongedroogde tomaatjes / <i>Pfannkuchen mit Käse, Salami, Oliven und getrocknete Tomaten</i>	10.25	11.25
Pannenkoek met appel, rozijn, walnoot en kaneel / <i>Pfannkuchen mit Apfel, Rosinen, Walnuss und Zimt</i>	9.25	10.25
Pannenkoek met hangop en blauwe bessen op siroop / <i>Pfannkuchen mit Quark und Blaubeeren auf Saft</i>	9.25	10.25
Salade met gebakken paddenstoelen / <i>Salat mit gebackenem Pilzen</i>		10.75
Pannenkoek met wildragout / <i>Pfannkuchen mit Wildragout</i>	11.00	13.50
Pasteitje met wildragout / <i>Pastete mit Wildragout</i>	9.25	

Onze leveranciers uit de regio:

Unsere Lieferanten aus der Region:

- Voor spek en vleeswaren / *Für Speck und Fleischwaren:*
Gildeslager De Best, Bergen, www.debestgildeslager.nl
- Voor ons ijs / *Für Eis:*
Hoeve Willem III, Helenaveen, www.ambachtelijkijks.nl
- Voor blauwe bessen / *Für Blaubeeren:*
Blue Berrie Hill, Broekhuizen, www.blueberriehill.nl
- Voor geitenkaas / *Für Ziegenkäse:*
Bokkensprong, Veulen, www.bokkensprong.com
- Voor sla en kruiden / *Für Salat und Kräuter:*
HeWe kruiden, Wellerlooi, www.hewekruiden.nl
- Voor tomaten / *Für Tomaten:*
Theeuwen trostomaten, Wellerlooi

Wanneer u informatie wilt over het gebruik van allergenen in onze gerechten, kunt u dat aan onze medewerkers vragen. / *Wenn Sie Informationen über die Verwendung der Allergene in unseren Speisen haben möchten, können Sie unseren Mitarbeitern Fragen.*