

# A la carte kaart voor groepen

## Starters:

<b>Bread&amp;butter</b>	<b>5</b>
Vers gebakken   knoflooksaus   kruidenboter   kerrie-chilisaus	
<b>Overloaded nacho's (2 pers)</b>	<b>9.5</b>
Huisgemaakt   pulled pork   beef   cheddar   jalapeno	
<b>Roasted garlic soup</b>	<b>5</b>
Gerookte knoflook   lente ui   croutons   bieslook	
<b>Flank steak carpaccio</b>	<b>11.5</b>
Black angus bavette   mosterdressing   Beukenzwam   parmezaan   pijnboompitjes	

## Main course:

<b>Low &amp; slow smoked country style spareribs</b>	<b>19.5</b>
Dikbeveesd   smokey BBQ sauce   country style potato slud   pickles	
<b>Double trouble beef burger</b>	<b>16</b>
Premium burger   brioche   zoet-zuur   brisket burnd ends	
Extra toppings:	
Bacon + 1,25	
Cheddar kaas + 1,00	
<b>Plancha seared salmon &amp; roasted eringii mushroom</b>	<b>17.5</b>
Geschroeide zalm   smokey   paddestoelen   gerookt met hooi	
<b>Roasted flanksteak &amp; stuffed sweet potato</b>	<b>25</b>
Black angus bavette   high&fast   knoflookkruiden olie   gepofte zoete aardappel	

## Sweet ending

**Caribbean pineapple and cream of bastogne cookies**

Gegrilde ananas | bastogne room | rum saus

6

**Forrest fruit trifle**

Boerencake | slagroom | bosvruchten | kletskep

7

**Ice cream mug**

3 bollen vanille ijs | garnituur | slagroom | gewoon lekker

5

