

MONDVERMAAKJES

- FLAMMKUCHEN** 8,²⁵
Met Crème fraîche, spek en rucola
Wijn tip: Caïti Sauvignon Blanc
- BROODPLANKJE** 6,⁵⁰
Met diverse dips
- KNOFLOOKBROOD** 6,⁵⁰

HOOFDGERECHTEN

- SPARERIBS** 18,⁷⁵
Met barbecuesaus
- BIEFSTUK BALI** 23,⁷⁵
Met pittige sambal-jus
Wijn tip: Caïti cabernet Sauvignon
- SATÉ VAN DE HAAS** 17,⁰⁰
Met cassave en gebakken uitjes
- BIEFSTUK PANNETJE** 19,⁷⁵
Met stroganoff saus
Wijn tip: Caïti cabernet Sauvignon
- GEBAKKEN DORADEFILET** 20,⁵⁰
Op de huid gebakken, met sjalotten saus
- ROERGEBAKKEN TAGLIATELLE** 14,⁷⁵
met groentes, quorn en bitterbal
van champignons
Wijn tip: Caïti Carmenere
- GEGRILDE KALFISOESTER** 19,⁷⁵
Met mozzarella, parmaham en juss van rode port
Wijn tip: L'avenir Pinotage
- DAGSPECIALITEIT** 12,⁵⁰
Vraag naar de dagspecialiteit; bereid met de heerlijkste seizoensproducten

VOORGERECHTEN

- TOMATENSOEP** 6,²⁵
Met basilicum en gehaktballetjes
- MOSTERDSOEP** 6,²⁵
Lichtgebonden met uitgebakken spekjes
- CARPACCIO** 12,⁵⁰
Met Aceto creme, rucola en pijnboompitten
Wijn tip: Trastella Toscane
- SPAANSE GAMBA'S** 9,⁷⁵
Wijn tip: Caïti Chardonnay
- CHAMPIGNON DORDOGNE** 11,⁵⁰
Met warme knoflooksaus
Wijn tip: Caïti Chardonnay
- GEROOKTE ZALM 'BAYWKOV'** 11,⁷⁵
Met citroenmayonaise en zoetzure komkommer
Wijn tip: Errazuriz Chardonnay
- VITELLO TONATO** 11,⁷⁵
Zachtgegaarde kalfsmuis, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes
Wijn tip: Trastella Toscane
- SALADE GEBAKKEN GEITENKAAS** 9,⁷⁵
Met Aceto stroop en walnootjes
Wijn tip: Caïti Sauvignon Blanc

HUISSPECIALS

- HAMBURGER VAN DE KORNUIT** 15,⁰⁰
Hamburger van puur Black Angus rundvlees, gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui en gesmolten kaas
Wijn tip: Caïti Carmenere
- LAMSRACK** 24,⁵⁰
Met een krokante korst van zwarte truffel en honing-tijmsaus.
Wijn tip: Ramon Bilbao Rioja

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen of friet en rauwkost. Extra garnituur bij te bestellen voor € 1,50 per bakje.

DESSERTS

- LOPEND CHOCOLADETAARTJE** 7,⁵⁰
Met vanille-ijs en karamelsaus
Wijn tip: Pedro Ximénez
- CRÈME BRÛLÉE** 7,⁵⁰
Met hazelnoot en notenijs
- AMERICAN COOKIE** 7,⁵⁰
Met mousse van karamel, chocolade en sorbetijs
- PANNA COTTA** 7,⁵⁰
Met pistache, ijs van pistache en een krokant honingkoekje
Wijn tip: Pedro Ximénez

Blijf op de hoogte van onze dagspecialiteiten en diverse activiteiten.

VOLG ONS OP FACEBOOK!



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Markt 2 - 7481 HT Haaksbergen - 053 - 300 17 38 - www.dekornuiten.com

ETEN · DRINKEN · DANSEN

DE KORNUITEN

· *Haaksbergen* ·