



VOORGERECHTEN



Vers gebakken landbrood - 4,50 v

Geserveerd met verschillende soorten huisgemaakte dipjes

Serranoham met meloen - 7,50

Heerlijk met balsamico en zongedroogde tomaat

Kip loempia's - 7,50

Geserveerd met pittige chilisaus

Gevulde zalmrolletjes - 8,50

Gevuld met kruidenkaas en zoetzure komkommer

Vers gebakken gamba's - 8,50

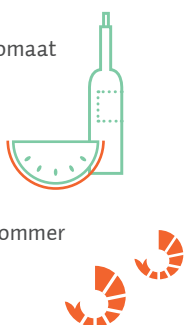
Met verse knoflook en bosui

Carpaccio van IJsselvallei rund - 9,50

Met pestodressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Proeverij de Boskantine - 9,50 p.p. (alleen voor 2 personen)

Verrassing van de chef!



VERSE SOEPEN

Rijkelijk gevulde uiensoep - 5,50 v

Gegratineerd met oude kaas

Romige courgettesoep - 5,50 v

Geserveerd met geitenkaas en bosui

Verse tomatensoep - 5,50 v

Geserveerd met oude kaas en bosui



DAGMENU



KIJK VOOR HET 3-GANGENMENU OP HET BORD IN DE BOSKANTINE



Van 13.00 tot 20.00 uur kunt u van deze dinerkaart bestellen.
Vraag de bediening om meer informatie over allergenen,
of vraag naar de allergenenkaart.

HOOFDGERECHTEN*



*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade, op de vegetarische lasagne na.

... Plates ...

Gemarineerde kipsaté - 14,50

Met huisgemaakte satésaus, atjar, kroepoek en gebakken uitjes

Schnitzel Deluxe - 14,50

Met gebakken spek, ui, champignons en paprika

Gemarineerde spareribs - 14,50

Lekker met onze huisgemaakte knoflooksaus



... Boskantine specials ...

Vegetarische lasagne - 14,50 v

Met pastinaak, aubergine, courgette en geitenkaas

Kogelbiefstuk van IJsselvallei rund - 16,50

Met aardappelpuree, ratatouille en Veluwe honing-tijmsaus

Kabeljauw met serranoham - 16,50

Met groene asperges en witte wijnsaus



Veluwe maïskip - 16,50

In bacon omhuld en gevuld met mozzarella, met ratatouille, aardappelpuree en Veluwe honing-tijmsaus

Runderstoofpotje - 16,50

Heerlijke stoofschotel met diverse verse groenten, aardappelpuree en gegratineerd met kaas



NAGERECHTEN



Koffie met borrel naar keuze - 6,-

Geserveerd met slagroom en een heerlijke bonbon

Luxe coupe softijs - 6,-

Met een chocolade- karamel-, of aardbeiensaus naar keuze

Coupe warme kersen - 6,50

Geserveerd met softijs en slagroom



Ijsbonbon van witte chocolade - 6,50

Met witte chocolademousse, karamelsaus en verse aardbeien

Crème brûlée - 7,-

Huisgemaakt, met een krokant laagje, kaneel en slagroom

Huisgemaakte tiramisu - 7,-

Heerlijk met amaretto en bastogne

