



Diner

Voorgerechten

Geitenkaas salade	11,50
van de Molkerei met rode biet, cherry tomaat, veldsla, walnoot, honing en balsamico	
Zoete aardappelsoep	7,50
met uitgebakken spekjes, geserveerd met brood	
Warm gevulde pie	11,50
hartig taartje gevuld met linzencurry (V), of indonesische rendang geserveerd met een kleine salade	
'Brea'	8,50
broodje met pomodori kruidenboter	

Hoofdgerechten

Saté van kippendij	24,50
met verse atjar, kroepoek, pindasaus en gebakken uitjes	
Gelakte spareribs	26,50
met sesam, bosui, knoflook- en barbecuesaus	
Ratatouille	23,50
van verschillende groentes uit de oven met geitenkaas en walnoot	
Geitenkaas salade	18,50
van de Molkerei met rode biet, cherry tomaat, veldsla, walnoot, honing en balsamico	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappeltjes en verse groenten.

Dieetwensen, allergieën of andere wensen? We horen het graag

Nagerechten

Monchou trifle	8,50
van passievrucht en meringue geserveerd met slagroom	
Warm chocoladetaartje	8,50
met vanille ijs	
Advocaat van Bioboer Pieter	8,50
met vanille ijs en slagroom	

Wist je dat Greate Pier zijn dieet bestond uit eenvoudige, maar voedzame gerechten. In de 16e eeuw aten ze voornamelijk bûter, brea, tsiis, gedroogde vis, gezouten vlees, granen, bonen en seizoensgebonden groenten.