

Lunchgerechten

Pistolets of broodjes:

Tonijnsalade	€ 7,25
Gerookte zalm	€ 7,75
Oude kaas	€ 5,75
Jong belegen kaas	€ 5,25
Gezond	€ 7,25
Sallandse schouderham	€ 5,25
Stokbroodje IJsselpaviljoen	€ 7,75
Pistolet ham met tomaat gegratineerd met brie	
Hamburger speciaal	€ 7,50
Hamburger van rundvlees met gebakken ui, champignon en spek	

Eiergerechten:

Uitsmijter met ham en/of kaas	€ 8,25
Uitsmijter rosbief	€ 8,25
Uitsmijter IJsselpaviljoen	€ 8,75
Rauwe ham, Sallandse schouderham en uitgebakken spek	
Omelet naturel	€ 7,75
Omelet kaas en/of ham	€ 7,75
Omelet champignons	€ 7,75
Boerenomelet	€ 8,25
<i>Wij gebruiken uitsluitend IJsselstreek scharreleieren</i>	

Lunchgerechten met kroket:

2 rundvleeskroketten met brood	€ 6,50
12-uurtje	€ 7,75
Zacht bolletje met kroket, salade en een snee brood met ham en gebakken ei	

Tosti's:

Tosti ham en/of kaas	€ 2,95
Open tosti	€ 6,25
Toast met gebakken ui, tomaat, ham, champignons, gratineerd met kaas	

Bovenstaande gerechten kunnen tot 17.00 uur besteld worden

Voorgerechten

Dungesneden ossenhaas	€ 10,50
Ossenhaas met pesto, oude kaas en pijnboompitten	
Gefrituurde champignons	€ 6,50
In bierbeslag gefrituurde champignons	
Gefrituurde camembert,	€ 7,50
Afgemaakt met een kletskepiraal	
Zalmbonbon met rivierkreeftstaartjes	€ 9,50
Gerookte zalmbonbon gevuld met rivierkreeft en citroenvinaigrette	
Tagliatelle met gebakken paddenstoelen,	€ 6,50
Met roomsaus en knoflook	

Soepen

Gebonden tomatensoep	€ 4,75
Met room en croutons	
Lichtgebonden ossenstaartsoep	€ 4,75
Met een glaasje madera	
Gebonden courgettesoep	€ 4,75
Gegarneerd met gerookte zalm	
Gebonden bospaddenstoelensoep	€ 4,75

Salades

*Al onze salades zijn op basis van diverse slasoorten,
tomaat, komkommer, rode ui, ei, pijnboompitten en croutons*

Nicoise	€ 8,50
Salade met tonijn en bonen	
Geitenkaas met honing	€ 8,50
Salade met lauwwarme geitenkaas gegratineerd met honing	
Caesar	€ 8,50
Salade met gerookte zalm, ansjovis, oude kaas en gekookte ei	
Van de Chef	€ 8,50
Salade met gebakken kip, champignons, paprika en honing	
Salade IJsselpaviljoen	€ 8,50
Salade met gebakken champignons, spek en ui	

Hoofdgerechten

Eendenborst, Gebakken eendenborst met sinaasappelsaus	€ 19,50
Kogelbiefstuk, Met gebakken champignons en kruidenboter	€ 19,50
Sukadevlees, Rustig gegaard “draadjesvlees” met rode wijn en pruimen	€ 17,50
Varkensrib-eye met gebakken champignons, Malse varkensribeye met gebakken champignons en roomsaus	€ 17,50
Schnitzel, Geserveerd met roerbakgroenten en roomsaus	€ 16,50
Kabeljauwfilet, Met garnalen en witte wijnsaus	€ 18,50
Dorade filet a la provencale, Gebakken dorade met groenten en tomatensaus	€ 18,50
Gebakken gamba's, Gebakken gamba's met tomaat en knoflook	€ 19,50
Zalmfilet en papillot, Zalmfilet in de oven bereid met kruiden en groenten	€ 17,50
Vegetarisch preitaartje met mozerella Huisgemaakt hartig taartje met tomatensaus	€ 16,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel en groente garnituur

Extra garnituren:	
Gebakken Aardappels	€ 2,25
Friet	€ 2,25
Warme groenten	€ 2,25
Appelmoes	€ 1,50
Rauwkost	€ 2,25

3-gangen Keuzemenu

3 gangen voor € 24,50

Voorgerechten: € 6,50

Roos van rauwe ham met meloen

Rouleau van zalm en forel

Champignons dordogne

Hoofdgerechten: € 16,50

Gegrilde Entrecote,
Met kruidenboter

Varkenshaas,
Gegratineerd met tomaat en brie

Snoekbaars,
Met appelstroop en sesam

Dessert: € 6,50

Chocolademousse met slagroom

Vanille ijs met warme kersen

Sorbet IJsselpaviljoen

Wilt u een gang minder? Dan betaalt u € 19,50 voor 2 gangen ongeacht of u een voor of nagerecht wilt

Desserts

Tutti frutti, Met vanilleschuim en vanille ijs	€ 7,20
Appel bavaroise, Met een krokante kletskep, laat u verassen!	€ 6,50
Tiramisu van speculaas Geserveerd met gepocheerde peer	€ 7,50
Honing-yoghurt parfait Met rood fruit en slagroom	€ 7,50
Vanille mousse met citrus en basilicum	€ 7,50
Kaasplank,	€ 7,50

Bittergarnituren:

Diverse mondvermaakjes voor bij de borrel, per portie voor ca. 2 personen

Broodplankje met kruidenboter en tapenade	€ 4,50
Portie bitterballen	€ 6,50
Portie combihapjes	€ 6,50
Kaasplankje	€ 7,50

