

HET SCHAFTLOKAAL DINER



VOORGERECHTEN

Tomatensoep | 7,25

Tomaat | crème fraîche | verse kruiden

Allergenen: melk, noten, ei, gluten

Zoete-aardappelknol soep | 7,25

Zoete aardappel | knolselderij | crème fraîche | verse kruiden Allergenen: melk, gluten

Geitenkaassalade mogelijk | 12,50

Warme geitenkaas | mesclun | baconcrumble | gele biet | knoflookcroutons | walnoot | honing | granaatappel | kruidendressing

Allergenen: melk, gluten, noten

Carpaccio | 14,50

Rundercarpaccio | truffelmayo | zongedroogde tomaat | rucola | pittenmix | Parmezaanse kaas | Pangrattato

Allergenen: gluten, melk



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en naar keuze verse friet of ovenaardappels.

Gerechten met een * zijn compleet en worden zonder extra salade of aardappelgerecht geserveerd.

HOOFDGERECHTEN

Wat de pot schaft | 22,50

Keuze uit vis, vlees en vega

Allergenen: wisselend, vraag de bediening

Smash plant burger | 21,50

Plant burger | brioche | suikersla | augurk | tomaat | ketchup | mosterd | Brander mayonaise

Allergenen: gluten, ei, melk

Smash burger | 21,50

Runderburger | brioche | suikersla | augurk | tomaat | ketchup | mosterd | Brander mayonaise

Allergenen: gluten, melk, mosterd, ei

DESSERTS

Coupe Mango | 8,95

Vanille en mango-ijs, mango coulis, slagroom, chocolade stick, mangoblokjes

Salted Caramel | 8,95

1 bol gezouten karamel-ijs en 1 bol chocolade-ijs, karamelsaus, slagroom, stukjes stroopwafel.

HET BEGIN IN 1754

De DRU begon in 1754 als een eenvoudige ijzerhut, gebouwd op drassige grond waar boeren oer uit de bodem haalden. Wat klein startte, groeide uit tot een fabriek die de regio zou veranderen. Een plek waar arbeid, vakmanschap en noodzaak samenkwamen in vuur en rook.