

MARKTMENU

VAN 25 AUGUSTUS 2017 TOT EN MET 19 SEPTEMBER 2017

Deze menu wordt enkel verkocht per tafel

*Graag bij reservatie vermelden indien u deze menu wenst
Zeker vermelden bij 8 pers. en meer*

Voorgerechten :

Carpaccio van gerookte runderlende - Ganzenleverganache

Tartaar van tonijn – Granny Smith – Gembertoets (+ € 3,00)

Zeeuwse mosselen – Cocosmelk – Curry en citroengras (+ € 4,00)

Ambachtelijk bereide kaaskroketten

Hoofdgerechten:

Onglet van Wit-Blauw – Gebakken champignons – Choronsaus

Lamsfilet – Marktgroentjes - Rozemarijnmosterdsaus

Kabeljauwtournedos met Bellota – Kruidengnocchi (+ € 4,00)

Paling in het groen (+ € 4,00)

Desserten:

Appeltaart – Speculoosijs

Dame-Blanche

Kaasbordje (+ € 3,00)

Prijs menu € 46,00 met wijnen € 68,00

14.15

21.15 U.

www.den-amandus.be

info@den-amandus.be

MARKTMENU

VAN 22 SEPTEMBER 2017 TOT EN MET 17 OKTOBER 2017

Deze menu wordt enkel verkocht per tafel

*Graag bij reservatie vermelden indien u deze menu wenst
Zeker vermelden bij 8 pers. en meer*

Voorgerechten :

Carpaccio van Belgisch wit-blauw – Rucolasalade
Gerookte zalm – Zure room, citroengras en garnalen (+ € 3,00)
Krokante kalfszwezerik – Jus van boschampionns (+ € 4,00)
Ambachtelijk bereide kaaskroketten

Hoofdgerechten:

Onglet – Sjalot sausje – Witloofsalade
Hertenfilet pur – Groentepureetjes - Sausje met zoethout (+€ 5,00)
Op vel gebakken zeebaarsfilet – Milde Thaise currysaus –
Basmatirijst
Paling in het groen (+ € 4,00)

Desserten:

Javaans gebak
Irish coffee
Kaasbordje (+ € 3,00)

Prijs menu € 47,00 met wijnen € 69,00

DEZE MENU KAN U BEKOMEN *VÓÓR* 14.15 U. EN *VÓÓR* 21.15 U.

www.den-amandus.be

info@den-amandus.be