

MARKTMENU

VAN 20 OKTOBER TOT EN MET 14 NOVEMBER 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 :

Scampi op de wijze van de chef

Carpaccio van hert – Gerookte duif – Crumble van speculoos
(+ € 3,00)

Fazantfilet – Velouté van Brussels lof - Spruitjes (+ € 4,00)

Ambachtelijk bereide kaaskroketten

Hoofdgerechten:

Uruguyaanse entrecote – Groene Salade - Béarnaise

Hazenrug “Harlekijn” (+€ 5,00)

Kabeljauwhaasje met preiroom

Paling in het groen (+ € 4,00)

Desserten:

Chocolademousse

Amarenakersen – Amandelijs – Pistache noten

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

MARKTMENU

VAN 17 NOVEMBER TOT EN MET 23 DECEMBER 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 :

Scampi in lookboter

Pastei van haas – Gerookte reebout - Ganzenlever (+ € 3,00)

Filet van patrijs – Jus van mergpompoeen met brie (+ € 3,00)

Duo van ambachtelijk bereide kroketten

Hoofdgerechten:

Lamsfilet met rozemarijn- mosterdsaus

Hertenkotelet – Groentenstrüdel – Wildjus met speculooskruiden
(+€ 5,00)

Op vel gebakken kabeljauw "Dyonaise"

Paling in het groen (+ € 4,00)

Desserten:

Dame Blanche

Pannenkoekje met warme chocopasta en vanille-ijs

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