

SUGGESTIE MENU

VAN 22 SEPTEMBER 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*

Gerookte zalm – Zure room, citroengras en garnalen -
Koriandermayonaise

€ 17,50



Krokante kalfszwezerik – Jus van boschampignons

€ 20,00



Fris tussendoortje



Op vel gebakken zeebaarsfilet – Milde Thaise currysaus – Basmatirijst

€ 31,00

Of

Geroosterde hertenfilet pur – Sausje met zoethout – Groentepureetjes

€ 32,50



Kaasbordje

€ 9,90

En/Of

IJstaartje met Grand-Marnier en sinaasappel

€ 9,00

PRIJS MENU € 53,90

PRIJS MENU MET WIJNEN € 76,00

Menu met dessert en kaas + € 7,00

DEZE MENU KAN U BEKOMEN VÓÓR 14.00 U. EN VÓÓR 21.00

SUGGESTIE MENU

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*

Carpaccio van hert – Gerookte duif – Crumble van speculoos
€ 18,50



Fazantenfilet – Velouté van Brussels lof - Spruitjes
€ 17,00



Fris tussendoortje



Hazenrug "Harlekijn" – Gratin Dauphinois
€ 32,00

Of

Op vel gebakken kabeljauw – Romige jus van zongedroogde tomaten
– Fregola Sarda (pasta van tarwegriesmeel)
€ 30,00



Kaasbordje
€ 9,90

En/Of

Amarenakersen – Amandelijs – Pistachenoten
€ 8,00

PRIJS MENU € 53,90

PRIJS MENU MET WIJNEN € 76,00

Menu met dessert en kaas + € 7,00

DEZE MENU KAN U BEKOMEN VÓÓR 14.00 U. EN VÓÓR 21.00