

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

SUGGESTIE MENU

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*

Pastei van haas – Gerookte reebout – Ganzenlever – Zalf van broccoli
€ 17,50



Filet van patrijs – Jus van mergpompoe met Brie - Kruidencroutons
€ 20,00



Fris tussendoortje



Hertenkotelet – Wildjus met speculaaskruiden - Aardappelgratin
€ 32,50

Of

Tarbotfilet – Linguini met bosuitjes – Romige jus van champignons
€ 32,00



Kaasbordje
€ 9,90

En/Of

Brownie – mousse van kastanjes – Crème van frambozen
€ 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

www.den-amandus.be

info@den-amandus.be