

MARKTMENU

VAN 22 FEBRUARI TOT EN MET 15 MAART 2019

Deze menu wordt enkel verkocht per tafel

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

Voorgerechten :

Tataki van tonijn – Wakame – Sojamayonaise (+ € 3,00)

Kroketje brie – Witloofsla - Ruccolamayonaise

Raviolini – Boschampignons – Gekonfijte eend – Salie (+ € 3,00)

Scampi – Spek – Duivelsaus

Hoofdgerechten:

Skrei – Boerenkool – Kastanjechampignons – Lichte picklesjus
(+ € 4,00)

Paling in het groen (+ € 4,00)

Varkenswangetjes – Witloofsla

Lamsfilet – Mosterdsaus – Rozemarijn

Desserten:

Warme appeltaart – Kaneelijs

Merengue – Aardbei – Sorbet van Kir Royale

Kaasbordje (+ € 3,00)

Prijs menu € 47,50 met wijnen € 69,70

DEZE MENU KAN U BEKOMEN *VÓÓR* 14.15 U. EN *VÓÓR* 21.00 U.

www.den-amandus.be

info@den-amandus.be

MARKTMENU

VAN **15 MAART** (18:00) TOT EN MET **31 MAART 2019**

Deze menu wordt enkel verkocht per tafel

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

Voorgerechten :

Fregola slaatje – Frisse gamba – Koriander – Zure room (+ € 3,00)

Gerookte zalm – Geitenkaas – Rucola

Knolseldersoep – Breydelham – Crumble van spek (+ € 3,00)

Garnaalkroketten

Hoofdgerechten:

Rogfilet – Groene asperges – Kappertjes – Natuur aardappelen
(+ € 4,00)

Paling in het groen (+ € 4,00)

Varkenswangetjes – Witloofsla

Onglet – Banyulssaus – Pommes Anna

Desserten:

Dame Blanche met warme chocolade

Dessert variatie

Kaasbordje (+ € 3,00)

Prijs menu € 47,50 met wijnen € 69,70

DEZE MENU KAN U BEKOMEN *VÓÓR* 14.15 U. EN *VÓÓR* 21.00 U.

www.den-amandus.be

info@den-amandus.be