

Restaurant kaart

Klassiekers

Voorgerechten

Carpaccio 12,⁵⁰

Parmezaan, pijnboompitten en croutons

Graved-lachs 11,⁵⁰

Limoenmayonaise, rode ui en kappertjes

 **Geitenkaas salade** 9,⁵⁰

Honing, walnoten, olijf en appel

 **Paddenstoelen Bouillon** 6,⁵⁰

Groene kruiden

Kreeften bisque 9,⁵⁰

Met hollandse garnalen

Hoofdgerechten

Verse vangst 23,⁵⁰

Risotto, en beurre blanc saus

Lady steak tournedos (160 gr) 23,⁵⁰

Rode wijn saus

Tournedos (225 gr) 29,⁵⁰

Rode wijn saus

 **Vegetarische Lasagne** 18,⁵⁰

Basilicum saus en Parmezaan

Nagerechten

Chocolade creatie 8,⁵⁰

Mousse, ijs en taart

Citroentaart 8,⁵⁰

Hangop en sorbet ijs

Kaasplank 12,⁰⁰

Kaas met krentenwegge

Koffie compleet 4,²⁵

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Op verzoek serveren wij:

Frites + mayonaise

+3,50

Frisse salade

+3,50

Maand menu

Voorgerechten

Gerookte zalm

Met zoetzuur van radijs en komkommer en een mousse van mierikswortel

Steak tartaar

Rundertartaar met mosterdmayonaise en een dooier van kwarteleitje



Rode biet met geitenkaas bitterbal

Met gefermenteerde bloemkool en steaky biet

Tussengerecht

Coquilles

Gebakken coquilles met panna cotta van bloemkool



Bospaddenstoelen velouté

Groene kruiden

Hoofdgerechten

Skrei

Sous-vidé bereid met een ratatouille van zwarte pasta en beurre blanc saus

Maishoen

Met mousseline van bataat, knolsederij met beukenzwammetjes en saus van zwarte knoflook

Kalfsentrecote

Met rösti van aarappel, gepotfte tomaat en gegrilde koningsboleet en saus van lavas

Nagerechten

Hazelnoot

Bavarois van hazelnoot, chocolade nootjes en een semi freddo van hazelnoot

Appel

Huisgemaakt appeltaartje met karamel en vanille saus

Witte chocolade

Mousse van witte chocolade en lavendel met amarene kersen en kruimels van bastogne

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur en salade.

Op verzoek serveren wij:

Frites + mayonaise

+3,50

Frisse salade

+3,50

1 gerecht	24,⁵⁰
2 gerechten	29,⁵⁰
3 gerechten	33,⁵⁰
4 gerechten	39,⁵⁰