

Menu

Koude Voorgerechten

Carpaccio van het rund
met rucola, kaas & pijnboompitten
Zalmbonbon
met Hollandse garnalen
Tartaar van het hert
met augurk, ui, ei en kappertjes
Courgetterolletje
gevuld met geitenkaas

Soepen

Bospaddestoelensoep
Kippensoep
Wild Bouillon

Hoofdgerechten Vlees

Tomahawk van Hert
Met krachtige jus
xl +€5,00
Tournedos 180gr
met gebakken champignons
xl (250gr) +€5,00
Kalfssukade
langzaam gegaard
Varkenhaas
met bospaddenstoelensaus
Parelhoen
met sinaasappelsaus

Warme Voorgerechten

Champignons
in een romige knoflooksaus
Gamba's pil pil
in een pittige knoflookolie
Le Petite Wellington
ossenhaas met champignons
in bladerdeeg

Hoofdgerechten Vis

Zeetong +€7,50
in roomboter gebakken
Zalm
met een Hollandaise saus
Kabeljauw Bretonne
met garnalen, tomaat, prei en knoflook

Hoofdgerechten Vega

Vegetarische Wellington
portobello in bladerdeeg
Vegetarische Lasagne
een heerlijke vegetarische lasagne

Nagerecht

Grand Dessert
feestelijke verrassing van de chef

Menu *Mogelijkheden*

3-gangen | € 39,50 | soep, hoofdgerecht en nagerecht
4-gangen | € 46,50 | voorgerecht, soep, hoofdgerecht & nagerecht
5-gangen | € 52,50 | koud voorgerecht, warm voorgerecht, soep, hoofdgerecht & nagerecht