

VOORGERECHTEN

KREEFT

SALADE VAN CANADESE KREEFT MET AARDAPPELWAFEL EN
GEGRATINEERDE KREEFT € 26,50

COQUILLES

GEROOSTERDE COQUILLES OP PITTIGE BULGUR, YOGHURT-LIMOEN
DRESSING EN LINZENCHIPS € 21,50

KONIJN

SALADE VAN GEBRADEN KONIJNENRUGFILET MET GEMARINEERDE
GANZENLEVER EN BLOEDWORSTCROUTONS € 19,00

OESTERS

DRIE, ZES OF NEGEN FINES CLAIRES OESTERS	3	€ 9,50
Naar keuze bereid en geserveerd	6	€ 18,00
	9	€ 25,50

FAZANT

TON SUR TON VAN FAZANTENBORST, MOSTERDSPEK, AARDAPPEL,
IJSBERGSLA EN RUSTIEK STOKBROOD € 19,50

GEITENKAAS

MOUSSE VAN GEITENKAAS MET DIM SUM VAN POMPOEN, GEKONFIJTE
TOMAAAT EN KOMKOMMER-CHERMOULA SALADE ✓ € 17,50

✓ VEGETARISCH

LUNCHMENU

TWEЕ GANGEN MENU	€ 36,50
DRIE GANGEN MENU	€ 45,00

HOOFDGERECHTEN

SNOEKBAARS

OP DE HUID GEBAKKEN SNOEKBAARSFILET MET APPELSTROOP EN ZACHTGEGAARDE WIJNZUURKOOL € 29,50

TARBOT & KREEFT

OP DE GRAAT GESTOOFDE TARBOT MET KREEFT, BOSPEEN, PETERSELIEWORTEL EN BASILICUM € 36,00

OSSENHAAS

GESAUTEERDE OSSENHAAS VAN GRAANGEVOERD RUND OP TRUFFELSPÄTZLE EN SAUS VAN OSSENSTAART, LAURIER EN GEROOKTE BOTER € 32,50

REERUG

GEBRADEN REERUGFILET MET QUICHE VAN KASTANJE, AARDAPPEL EN HAZELNOOT, GROENE KOOL EN GEMBERSAUS € 36,50

BRIOCHE & NAJAARSGROENTEN

BRIOCHE BROOD GEVULD MET PADDESTOELEN SALPICON, KROKANT SCHARRELEI, WILDE SPINAZIE EN SCHORSENEREN ✓ € 27,50

✓ VEGETARISCH

MENU DU CHEF, aanbevolen door 'LES JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE'

DRIE GANGEN MENU € 49,50
VIER GANGEN MENU € 59,50
VIJF GANGEN MENU € 67,50