

## VOORGERECHTEN

Hors-d'oeuvre

<p>VERSE TONIJNFILET MET WASABI-SOJA VINAIGRETTE, MET GESAUTEERDE GAMBA'S EN LIMOENMAYONAISE Filet de thon frais à une vinaigrette au wasabi et soya, gambas sautés et mayonnaise au limon</p>	<p>€18,50</p>
<p>GEBAKKEN ROGFILET MET SALADE VAN YOGHURT, MANGO EN LICHTE KERRIE- KONING KRABDRESSING Filet de raie sauté avec salade de yaourt et de mangue, servis avec un assaisonnement au cari et crabe king</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>'DE BEUKENHOF CLUB SANDWICH ' TON SUR TON VAN LAMSPASTRAMI MET GEDROOGDE PANCETTA, TOMAAAT, MOZZARELLA EN BASILICUMMAYONAISE Ton sur ton de pastrami d'agneau au pancetta séché, tomate, mozzarella et mayonnaise au basilic</p>	<p>€ 18,50</p>
<p>PETIT FOUR VAN KWARTELBORST MET GEPOCHEERD EI EN IN GEMBER EN TIJM GEKONFIJTE EENDENLEVER EN DONKER BROOD Petit four de poitrine de caille à l'oeuf poché, foie gras de canard confit au thym et au gingembre, servis avec pain bis</p>	<p>€ 17,50</p>
<p>KOUDE TOMATENBOUILLON VAN GEROOSTERDE TOMATEN MET ARTISJOK, CROUTONS, CHERRYTOMAAAT, GROENE ASPERGES EN KRUIDENGELEI✓ Bouillon de tomates froid, apprêté aux tomates rôtis avec artichauts, croûtons, tomate-cerise, asperges vertes et gelée aux fines herbes✓</p>	<p>€ 15,50</p>

## LUNCHMENU

Menu déjeuner

TWEЕ GANGEN, deux plats	€ 29,50
DRIE GANGEN, trois plats	€ 37,50

✓ VEGETARISCH/VEGETARIEN

## HOOFDGERECHTEN

Les Plats Principaux

<p>GEBRAISEERDE ZEEDUIVELFILET OP LAUWWARME SALADE VAN NIEUWE AARDAPPEL, BOSUI EN HAZELNOTEN MET ZACHTE KREEFTENBOTER            Filet de lotte de mer sur salade tiède de nouvelles pommes de terre, oignon de printemps et noisettes avec beurre doux au homard</p>	<p>€ 29,50</p>
<p>TARBOTFILET UIT DE OVEN OP GESTOOFDE BOSPEEN EN WILDE SPINAZIE MET JUS VAN VONGOLE            Filet de turbot du four sur carottes en botte à l'étouffée avec jus de vongole, servis avec épinards sauvages</p>	<p>€ 31,50</p>
<p>GEBRADEN KALFSLENDE MET KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK OP BÉARNAISESAUS EN GEGRILDE AARDAPPEL            Entrecôte de veau sautée au ris de veau sauté croustillant, servis sur sauce béarnaise et pomme de terre rôtie</p>	<p>€ 28,50</p>
<p>GEBAKKEN TAMME EENDENBORST MET KRUIDENDAKJE OP ASPERGES EN CITROEN-TIJM SAUS            Magret de canard domestique sauté en croûte aux épices sur asperges, servis avec une sauce de citron au thym</p>	<p>€ 27,50</p>
<p>RISOTTO KROKANTJES MET BLOEMKOOLROOSJES, CANTHARELLEN EN PARMEZAAN TUILLE✓            Croquants de risotto aux roses de chou-fleur, chanterelles et tuile de parmesan✓</p>	<p>€ 23,50</p>

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

DRIE GANGEN, trois plats	€ 39,50
VIER GANGEN, quatre plats	€ 52,50
VIJF GANGEN, cinq plats	€ 62,50
✓ VEGETARISCH/VEGETARIEN	