



MENU 10

VEGETARISCH!

VEGETARIAN!

4 GANGEN A 65,50 EURO

VOORGERECHT

SALADE MET GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN AFGEBLUST MET YAKITORI SAUS
KRUIDEN OLIE EN RUCOLA DRESSING.

STARTER

SALAD WITH FRIED MUSHROOMS DEGRADES WITH YAKITORI SAUCE AND ARUGULA
DRESSING

TUSSENGERECHT

GEGRILDE GROENTES MET EEN GEPOCHEERD EITJE EN HOLLANDAISE SAUS.

SIDE DISH

GRILLED VEGETABLES WITH A POACHED EGG AND HOLLANDAISE SAUCE

HOOFDGERECHT

BABY PAKSOI MET GEPOFTE TOMAATJES MET EEN ZACHTE KERRIE SAUS EN RIJST.

MAIN COURSE

BABY BOK CHOY, PUFFED TOMATOES, WITH A SOFT CURRY SAUCE AND RICE

DESSERT

SMELTEND CHOCOLADETAARTJE MET GEZOUTEN KAMEL EN BOEREN VANILLE-IJS.

DESSERT

MELTED CHOCOLATE CAKE WITH SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH NUT
BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN Aangepast MET SEIZOENSgebonden
PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS