



MENU 6

4 GANGEN A 65,50 EURO

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
DUNGESNEDEN OSSENHAAS, SLA, EENDENLEVER KRULLEN, TRUFFEL MAYONAISE
EN ITALIAANSE KAAS.

STARTER

CARPACCIO OF TENDERLOIN
THIN SLICED TENDERLOIN, LETTUCE, DUCK LIVER, TRUFFLE MAYONNAISE AND ITALIAN
CHEESE

TUSSENGERECHT

ZOETE AARDAPPELPUREE MET GEBAKKEN COQUILLES EN EEN ZACHT
MOSTERDSAUS.

SIDE DISH

SWEET MASHED POTATOES WITH FRIED SCALLOPS AND A MILD MUSTARD SAUCE

HOOFDGERECHT

KALFSENTRECOTE MET PORTSAUS, SEIZOENSGROENTEN
EN RUCOLA PUREE.

MAIN COURSE

VEAL STEAK WITH PORT SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND ARUGULA PUREE

DESSERT

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD MET STROOP EN BOEREN VANILLE IJS

DESSERT

FRENCH TOAST WITH SYRUP AND FARMERS 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.