



MENU 7

4 GANGEN A 65,50 EURO

VOORGERECHT

KRUIDIGE FILODEEG, SLA, VERSE DUNNE TONIJS, KAPPERTJES EN WASABI
MAYONAISE.

STARTER

SPICY FILO PASTRY, LETTUCE, FRESH THIN SLIDE TUNA, CAPERS AND WASABI

TUSSENGERECHT

KWARTEL FILET, PORTOBELLO, VERSE SPINAZIE EN MADEIRASAUS

SIDE DISH

QUAIL, PORTOBELLO MUSHROOM WITH FRESH SPINACH AND MADEIRA SAUCE

HOOFDGERECHT

GEGRILDE OSSENHAAS MET BOSPADDENSTOELEN ROOMSAUS, SEIZOENSGROENTEN
EN HUISGEMAAKTE FRIETJES MET MAYONAISE

MAIN COURSE

GRILLED TENDERLOIN WITH FOREST MUSHROOM CREAM SAUCE, SEASONAL VEGETABLES
AND HOMEMADE FRIES WITH MAYONNAISE

DESSERT

VERSE AARDBEIEN MET SABAYON EN AARDBEIENSORBET IJS

DESSERT

FRESH STRAWBERRIES WITH SABAYON AND STRAWBERRY SORBET

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.