



MENU 1

3 GANGEN A 57,50 EURO

VOORGERECHT

VITELLO TONNATO

ROSÉ GEBRADEN KALFSMUIS, TONIJN MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS.

STARTER

VITELLO TONNATO

ROSÉ ROASTED CALF, TUNA MAYONNAISE AND ITALIAN CHEESE.

HOOFDGERECHT

SCHOLFILET MET KRUIDEN ROOMSAUS, SEIZOENS GROENTEN
EN

HUISGEMAAKTE FRIETJES MET MAYONAISE

MAIN COURSE

PLAICE FILLET WITH HERB CREAM SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND HOMEMADE FRIES
WITH MAYONNAISE

DESSERT

PANNA COTTA VAN GRIEKSE YOGHURT MET ROOD FRUIT COMPOTE
EN IJS VAN BOSVRUCHTEN.

DESSERT

PANNA COTTA OF GREEK YOGURT WITH RED FRUIT COMPOTE AND ICE OF FOREST FRUITS.

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.