



Menu 6

4 gangen A 67,50 euro

Voorgerecht

carpaccio van Ossenhaas
dun gesneden 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

Ravioli met gebakken coquilles en witte wijn saus.

Intermediate dish

Ravioli with scallops and white wine sauce.

Hoofdgerecht

Kalfsentrecote geserveerd met portsaus, seizoen groenten
en huis gesneden frietjes met mayonaise.

Main course

Veal steak served with port sauce, seasonal vegetables and hand cut fries with mayonnaise.

Dessert

wentelteefje van fries suikerbrood met stroop en boeren vanille ijs

Dessert

French toast from "fries suikerbrood" with syrup and vanilla ice cream.

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 seizoen gebonden producten.

Optional dishes can be adjusted with seasonal products.