



3 GANGEN MENU €47,50

VOORGERECHTEN

- ❖ VITELLO TONNATO, ROSÉ GEBRADEN KALFSMUIS, TONIYN MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS
- ❖ HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE COCKTAILSAUS
- ❖ WALDORFSALADE MET CORNEDBEEF EN SERANOHAM
- ❖ GRAVAD LAX, DUN GESNEDEN ZALM GESERVEERD MET EEN ZOETIG MOSTERDDILLE SAUSJE
- ❖ CARPACCIO VAN RODE BIET, MET EEN GEITEN KAAS EN NOTEN CRUMBLE ✓

HOOFDGERECHTEN

- ❖ GEGRILDE PARELHOEN FILET MET SINAASAPPELSAUS
- ❖ GEBAKKEN WILDE HEILBOTFILET MET SAFRAANSAUS
- ❖ KALFSBIEFSTUK MET SALIESAUS
- ❖ RUNDERSCHNITZEL MET LANGZAAM GEGAARD STOOFFVLEES
- ❖ VERSE PASTA MET GEBAKKEN BOSPADDENSTOELN, ROOM TRUFFEL SAUS, RUCOLA SLA EN ITALIAANSE KAAS ✓

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SEIZOENS GROENTE EN ROSENVAL AARDAPPELTJES

DESSERT

- ❖ CRÊPE SUZETTE, FLENSJES MET SINAASAPPEL SAUS EN BOEREN VANILLE-IJS
- ❖ PANNA COTTA VAN GRIEKSE YOGHURT MET ROOD FRUIT COMPOTE EN IJS VAN BOSVRUCHTEN
- ❖ CHEESECAKE, ROOD FRUIT EN AARDBEIEN SAUS
- ❖ CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE EN BOEREN VANILLE-IJS
- ❖ VERS FRUIT SALADE MET BOEREN VANILLEIJS

❖ MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

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

- ❖ EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN Aangepast MET SEIZOEN GEBONDEN PRODUCTEN.



3 COURSE MENU €47,50

APPETIZER

- ❖ VITELLO TONNATO, ROSÉ ROAST VEAL, TUNA MAYONNAISE AND ITALIAN CHEESE
- ❖ DUTCH SHRIMP COCKTAIL SERVED WITH HOMEMADE COCKTAIL SAUCE
- ❖ WALDORF SALAD WITH CORNED BEEF AND SERANO HAM
- ❖ GRAVAD LAX, THINLY SLICED SALMON SERVED WITH A SWEET MUSTARD DILL SAUCE
- ❖ BEETROOT CARPACCIO, WITH GOAT CHEESE AND NUT CRUMBLE ✓

MAIN DISHES

- ❖ GRILLED GUINEA FOWL FILLET WITH ORANGE SAUCE
- ❖ FRIED WILD HALIBUT FILLET WITH SAFFRON SAUCE
- ❖ VEAL STEAK WITH SAGE SAUCE
- ❖ BEEF SCHNITZEL WITH SLOWLY COOKED STEW
- ❖ FRESH PASTA WITH FRIED FOREST MUSHROOMS, CREAM TRUFFLE SAUCE, ARUGULA LETTUCE AND ITALIAN CHEESE ✓

ALL DISHES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROSENVAL POTATOES

DESSERT

- ❖ CRÊPE SUZETTE, CRÊPES WITH ORANGE SAUCE AND VANILLA ICE CREAM
 - ❖ PANNA COTTA OF GREEK YOGURT WITH RED FRUIT COMPOTE
 - ❖ AND ICE CREAM OF FOREST FRUITS
 - ❖ CHEESECAKE, RED FRUIT AND STRAWBERRY SAUCE
 - ❖ CRÈME BRÛLÉE OF VANILLA AND VANILLA ICE CREAM
 - ❖ FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM
-
- ❖ **POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE:**
4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON
-
- ❖ OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.

