



4 GANGEN MENU €59,50

VOORGERECHTEN

- ❖ TATAAR VAN VERSE TONIYN MET QUACAMOLE
- ❖ HUIS GEMAAKTE TERRINE VAN EENDENLEVER MET MANGO CHUTNEY EN BRIOCHE BROOD.
- ❖ ROLLETJE GEROOKTE ZALM MET KAVIAAR EN EENDENLEVERKRULLEN
- ❖ GEGRILDE GROENTE SALADE MET GESCHAAFDE MANCEGO ✓
- ❖ BIETENSALADE MET GEROOKTE PALING ✓

TUSSENGERECHTEN

- ❖ KREEFTEN BISQUE GESERVEERD HOLLANDSE GARNALEN
- ❖ ZOETE AARDAPPEL CRÉMÉ MET GEBAKKEN COQUILLES EN ZACHTE MOSTERDSAUS
- ❖ VERSE PASTA MET EEN SAUS OP BASIS VAN KIMCHI EN GEBAKKEN GAMBA'S
- ❖ PASTEITJE MET PADDENSTOELENRAGOUT EN TRUFFELSAUS ✓

HOOFDGERECHTEN

- ❖ TOURNEDOS MET MADEIRASAUS
- ❖ GRIETFILET MET NOILY PRAT SAUS
- ❖ KALFSENTRECOTE MET PEPERSAUS
- ❖ HERTENHAASFILET MET BOSBESSENSAUS
- ❖ HUISGEMAAKTE GROENTE LASAGNA ✓

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SEIZOENS GROENTE EN ROSENVAL AARDAPPELTJES

DESSERT

- ❖ WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD MET STROOP EN BOEREN VANILLE IJS
- ❖ DAME BLANCHE
- ❖ TARTE TATIN
- ❖ SMELTEND CHOCOLADE TAARTJE MET GEZOUTEN KARMEL EN BOEREN VANILLE-IJS
- ❖ MANGOMOUSE MET EEN TOPPING VAN PASSIEVRUCHTENS AUS
- ❖ **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.



4 COURSE MENU €59,50

APPETIZER

- ❖ FRESH TUNA TARTARE WITH QUACAMOLE
- ❖ HOME MADE TERRINE OF DUCK LIVER WITH MANGO CHUTNEY AND BRIOCHE BREAD.
- ❖ ROLL OF SMOKED SALMON WITH CAVIAR AND DUCK LIVER CURLS
- ❖ GRILLED VEGETABLE SALAD WITH SHAVED MANCEGO ✓
- ❖ BEETROAT SALAD WITH SMOKED EEL ✓

SIDE COURSES

- ❖ LOBSTER BISQUE SERVED DUTCH SHRIMPS
- ❖ SWEET POTATO CREAM WITH FRIED SCALLOPS AND SOFT MUSTARD SAUCE
- ❖ FRESH PASTA WITH A SAUCE BASED ON KIMCHI AND FRIED KING PRAWNS
- ❖ PASTRY WITH MUSHROOM RAGOUT AND TRUFFLE SAUCE ✓

MAIN COURSES

- ❖ TOURNEDOS WITH MADEIRA SAUCE
- ❖ BRILL FILLET WITH NOILY PRAT SAUCE
- ❖ VEAL ENTRECOTE WITH PEPPER SAUCE
- ❖ VENISON FILLET WITH BLUEBERRY SAUCE
- ❖ HOMEMADE VEGETABLE LASAGNA ✓

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROSENVAL POTATOES

DESSERT

- ❖ FRENCH TOAST OF FRIES SUGAR BREAD WITH SYRUP AND VANILLA ICE CREAM
- ❖ DAME BLANCHE
- ❖ TARTE TATIN
- ❖ MELTING CHOCOLATE CAKE WITH SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM
- ❖ MANGOMOUSE WITH A TOPPING OF PASSION FRUIT SAUCE

❖ 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.