



MENU 1

3 GANGEN A 54,50 EURO

VOORGERECHT

VITELLO TONNATO

ROSÉ GEBRADEN KALFSMUIS, TONIJN MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS.

STARTER

VITELLO TONNATO

ROSÉ ROASTED CALF, TUNA MAYONNAISE AND ITALIAN CHEESE.

HOOFDGERECHT

½ PROVENÇAALS PIEP KUIKEN MET RODE WIJN PORT SAUS, SEIZOENS GROENTEN

EN

ROSEVAL AARDAPPELS GEPOFT UIT DE OVEN.

MAIN COURSE

½ SPRING CHICKEN WITH HERBS DE PROVENCAL ,PORT RED WINE SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND RAHMAN POTATOES POPPED FROM THE OVEN.

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 SEIZOENS GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.