



MENU 2

3 GANGEN A 54.50 EURO

VOORGERECHT

TOAST MET GEROOKTE ZALM, RUCOLA SLA GEPOCHEERD EITJE EN BEARNAISESAUS.

STARTER

TOAST WITH SMOKED SALMON, ROCKET LETTUCE POACHED EGG AND BEARNAISE SAUCE.

HOOFDGERECHT

GEGRILDE KALFS ENTRECOTE MET RODE WIJN SAUS, SEIZOENS GROENTEN
EN

HUISGEMAAKTE FRIETJES EN MAYONAISE.

MAIN COURSE

GRILLED VEAL SIRLOIN STEAK WITH RED WINE SAUCE, VEGETABLES AND HOMEMADE FRIES
AND MAYONNAISE.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE EN BOEREN VANILLEIJS.

DESSERT

CREAM BRÛLÉE OF VANILLA SERVED WITH 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.