



MENU 5

VEGETARISCH!

3 GANGEN A 54.50 EURO

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN RODE BIET, CRUMBLE VAN GEITEN KAAS EN NOTEN CRUMBLE.

STARTER

CARPACCIO OF BEETROOT, CRUMBLE OF GOAT CHEESE AND NUT CRUMBLE.

HOOFDGERECHT

VERSE PASTA MET KRUIDENOLIE, GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN, ROOM TRUFFEL SAUS, RUCOLA SLA EN ITALIAANSE KAAS.

MAIN COURSE

FRESH PASTA WITH HERB OIL, BAKED MUSHROOMS, TRUFFLE CREAM SAUCE, ROCKET LETTUCE AND ITALIAN CHEESE.

DESSERT

VERS FRUIT SALADE MET BOEREN VANILLEIJS

DESSERT

FRESH FRUIT SALAD 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.