



## **MENU 6**

### **4 GANGEN A 65,50 EURO**

#### **VOORGERECHT**

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

DUN GESNEDEN OSSENHAAS, SLA, EENDENLEVER KRULLEN, TRUFFEL MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS.

#### **STARTER**

CARPACCIO OF TENDERLOIN

THIN SLICED TENDERLOIN, LETTUCE, DUCK LIVER, TRUFFLE MAYONNAISE AND ITALIAN CHEESE

#### **TUSSENGERECHT**

ZOETE AARDAPPELPUREE MET GEBAKKEN COQUILLES EN EEN ZACHT MOSTERD SAUS.

#### **SIDE DISH**

SWEET MASHED POTATOES WITH FRIED SCALLOPS AND A SOFT MUSTARD SAUCE

#### **HOOFDGERECHT**

KALFISOESTER MET PORTSAUS, SEIZOEN GROENTEN EN RUCOLA PUREE .

#### **MAIN COURSE**

VEAL STEAK WITH PORT SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND ARUGULA PUREE

#### **DESSERT**

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD MET STROOP EN BOEREN VANILLE IJS

#### **DESSERT**

FRENCH TOAST FROM "FRIES SUIKERBROOD" WITH SYRUP AND FARMERS VANILLA ICE

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.