



MENU 6

4 GANGEN A 59,50 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 ZACHTE
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.