

menu vanaf 7-09-2018

Stel uw drie- of viergangen menu samen uit de **zwart** gedrukte items van de kaart.

3 gangen menu € 27,50

4 gangen menu € 32,75

Tafelwater fles 0,75 ltr naturel/sprankelend €4,75 karaf WML ± 1 ltr 2,5

Voorgerechten:

á la carte

Tagliatelle met zalm , romige saus met een scheutje Ricard, kervel	11,5
Mosseltjes uit de wok op Spaanse wijze, met tomaat, citroen en knoflook	11,5
Rillettes van gans , spongecake van biet, notencrumble, zoetzure groente	11,5
Carpaccio van rund met pestodressing (extra 2.5)	12,5
Carpaccio van rund met truffelmayonaise (extra 3.5)	13,5
Tomaat-Mozarella met Pestodressing en Balsamicocrème (extra 3)	13

Soepen:

Surprisesoep: Proeverij van drie verschillende soepjes	6,5
---	-----

Hoofdgerechten:

Wild zwijnshaas , romige saus, notencrunch, zoete aardappel (omdat ze vrij door de bossen hebben kunnen bewegen en hun eigen voedsel hebben kunnen zoeken is dit vlees voller van smaak als van gefokt varken. Bovendien vrij van medicamenten!)	22,5
Maaltijdvissoep diverse soorten vis en zeevruchten, kleine groentjes en een aardappeltje, geserveerd in een visbouillon	21,5
Entrecôte , van Argentijns rund, gegrilde groentes	21,5
Geconfijte eendenbout, 24 uur in ganzenvet gegaard, supermals	23,5
Coquillet jong haantje van +/- 450 gr zachtjes met oa citroen gegaard (extra 2.5)	22,5
Suprême van Parelhoen: met truffelsaus (extra 2.5)	23,5

bij de hoofdgerechten serveren wij een aardappelgarnituur + frietjes

Desserts:

Limoncellomousse op Bastogne	7,5
mi-cuit van Chocola: á la minute gebakken cake met een lopend hart	7,5
peer en milde blauwschimmelkaas op bladerdeeg	7,5
koffie met een klein likeurtje. Maak uw keuze uit: -Triple sec (sinaasappellikeur) of -Limoncello, of -Whiskycream	6,5
Buitenlandse Kaas (extra 3.5)	11,5
Bij de kaas een proeverijtje van twee verschillende oude ports? 2 halve glazen samen:	6

Binnenkort zijn wij 20 jaar getrouwd en daarom laten we al onze klanten die een menu eten meedelen in de feestvreugde:

in de maanden augustus, september en oktober krijgt u bij de rekening een fles rode huiswijn per twee personen mee naar huis om daar nog eens op ons "aan te kunnen stoten"

Heeft u vragen over allergenen: meldt ze ons