



Herfst menu

3 gangen €30.95

4 gangen €33.95

Voorgerechten

Carpaccio van Aberdeen Angus met truffelmayonaise, Reypenaer en krokantje van Parmaham

Gegratineerde Champignons in knoflook- witte wijnsaus ✓

Rivierkreeft Cocktail met wakame, krab en krokantje van wonton

Kippen Raggôut met bospaddenstoelen en een bladerdeeg bakje

Bombe van Gemarineerde Zalm met zalmsalade en garnaltjes

Soepen

Tomatensoep met huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum ✓

Zondagse soep huis getrokken runderbouillon

Herfstsoep rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen en room ✓

Hoofdgerechten

Biefstuk van Aberdeen Angus met rode wijn en sjalotjessaus

Zeebaarsfilet met een romige kreeftensaus

Brabants Stoofpotje gestoofd in Affligem dubbel bier met

wortel en spekjes

Schnitzel gebakken in roomboter met bospaddenstoelensaus

Vegetarische Muffin rijkelijk gevuld met groente van het seizoen ✓

Nagerechten

Appel en peren Crumble met vanille ijs en slagroom

Stroopwafel Parfait met een caramelmousse

Chocolade Fantasie met cookie ijs, brownie, chocolade ijs en

caramelsaus

Dame Blanche met lauw warme chocolade saus en vanille ijs

Kaasplankje met 4 internationale kazen, vijgencompote (+€3.45)

Koffie, thee, cappuccino of espresso met huisgemaakte Madeleine

✓ = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen