



Herfst menu

3 gangen €42.95

4 gangen €45.95

Voorgerechten

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

Bombe van Gemarineerde zalm met rivierkreeftsalade, krab en wakame

Kippenragout met bospaddenstoelen, bosui en een bladerdeegbakje

Tartelette met rode bieten - rode uien compote en Val-Dieu kaasje ✓

Soepen

Tomatensoep met huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum ✓

Zondagse soep huis getrokken runderbouillon

Herfst soep rijkelijk gevuld met paddenstoelen en room ✓

Hoofdgerechten

Biefstuk van Aberdeen Angus met rode wijn-sjalottensaus

Zalmfilet met Japanse sesamdressing en krokantje van sesam

Risotto met pompoen, bospaddenstoelen, doperwten & notenmix ✓

Schnitzel met romige bospaddenstoelensaus

Nagerechten

Appel en peren crumble met gezouten caramel ijs en slagroom

Stroopwafel parfait met caramelmousse

Dame blanche met lauw-warme chocolade saus en vanille-ijs

(eventueel ook met advocaat ipv chocoladesaus)

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

Koffie, thee, cappuccino of espresso met huisgemaakte Madeleine