



Herfst menu

3 gangen €45.95

4 gangen €48.95

Voorgerechten

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

Kipcocktail met bos ui, cocktailfruit en sweet-chili saus

Tompouce van gerookte zalm en forel met crème van piccalilly

Bladerdeeg met gebakken paddenstoelen gegratineerd met brie ✓

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

Rode Mul filet met gepofte tomaat en witte wijnsaus

Bloemtaartje van Courgette met bladerdeeg, pesto, Parmezaanse kaas ✓

Varkenshaas omwikkeld met spek met romige pepersaus

Nagerechten

Appel crumble met Dolce de Leche ijs en slagroom

Stroopwafel parfait met caramelmousse

*Dame blanche met lauwwarme chocolade saus en vanille-ijs
(eventueel ook met advocaat ipv chocoladesaus)*

Kaasplankje met 4 internationale kazen, vijgencompote (+€2.95)

Koffie, thee, cappuccino of espresso met huisgemaakte Brownie