

## Menuvoorstellen

Hieronder bevinden zich enkele menuvoorbeelden door onze chef samengesteld. Uiteraard staan wij open voor eventuele aanpassingen van elk menu, zodat alles volledig naar uw wens verloopt. Kies maximum 2 verschillende menu's!

### MENU 1 à € 25

Gerookte zalm met z'n garnituur

\*\*\*

Varkenshaasje met archiducsaus en warme groentjes

\*\*\*

Jo's koffie

### MENU 2 à € 25

Slaatje van Gandaham met meloen en mangodressing

\*\*\*

Eendeborstfilet à l'orange

\*\*\*

Koffie of thee

### MENU 3 à € 30

Carpaccio van Ossehaas

\*\*\*

Gegrilde zalmfilet met choronsaus

\*\*\*

Dame Blanche

### MENU 4 à € 30

Preisoep met grijze garnalen

\*\*\*

Lamskotteletjes met mosterdsaus en warme groentjes

\*\*\*

Fruitbord met ijs

MENU 5 à € 30

Slaatje met gerookte eendeborst en mangochutney

\*\*\*

Tournedos met Stroganoffsaus

\*\*\*

Huisbereide Tiramisu

MENU 6 à € 30

Gevuld meloentje met garnalen en gerookte zalm

\*\*\*

Kalfsmédailon met een paddestoelensaus vergezeld van rozemarijn en warme groentjes

\*\*\*

Soesjes met ijs en warme chocoladesaus

MENU 7 à € 30

Zeewolf met parmaham en olijven

\*\*\*

Mixed Grill van vlees

Of

Mixed Grill van vis

\*\*\*

Panna Cotta

MENU 8 à € 30

Tomatenroomsoep met balletjes

\*\*\*

Ossehaas gevuld met foie gras en tapenade van zwarte olijven

\*\*\*

Vers gepocheerde peer met warme chocoladesaus en ijs

MENU 9 à € 32

Roodbarbeel op een bedje van pasta

\*\*\*

Op het vel gebakken kabeljauwfilet met ratatouille en krieltjes

\*\*\*

Huisbereide chocolademoussse

MENU 10 à € 35

Slaatje met gebakken scampi en een zachte curry-dressing

\*\*\*

Filet pur “Rossini” (met terrine van ganzelever en rodewijnsaus)

\*\*\*

Trio van Bavarois

MENU 11 à € 35

Halve avocado gevuld met garnalen en feta

\*\*\*

Lamskroontje met een sausje van Boursin en gegratineerde venkel

\*\*\*

Dessertenpallet

MENU 12 à € 35

Bladerdeegtaartje met gebakken boschampionns, zwezeriken en truffelroom

\*\*\*

Atlantische zalm met pasta en ragout van broccoli en tomaat

\*\*\*

Carpaccio van mango met frambozencoulis

MENU 13 à € 40

Duo van scampi & sint-jacobsnootjes met een sausje van Pernod

\*\*\*

Tongfilets in een jasje van gerookte zalm op een bedje van spinazie met  
kreeftensaus

\*\*\*

Riz Condé met coulis van sinaas

MENU 14 à € 40

Terrine van ganzelever met huisbereide uienconfituur

\*\*\*

Lamsfilet onder een krokant korstje van graanmosterd, vergezeld van warme  
groentjes en een sausje van bruin bier

\*\*\*

Crème brûlée

MENU 15 à € 50

Champignonneroomsoep

\*\*\*

Rode poonfilet op een bedje van fijne groentjes à la nage

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Chateaubriand met een groentenkransje

\*\*\*

Bordje vers fruit met ijs

Alle menu's zijn berekend zonder drank. Voor aangepaste wijnen + water aan  
tafel wordt een supplement aangerekend van € 15 per persoon.

De menu's zijn per tafel verkrijgbaar en maximaal 2 verschillende. Dank voor  
uw begrip.