

Menu Sympathiek

(3 gangenmenu)

Menu A

Goed gevulde groentensoep
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Wienerschnitzel met zigeunersaus

OF

Brandade van witte vissoorten met witte wijnsaus

Groentengarnituur van het seizoen

Frites

-0-

Roomijs met vers fruit en slagroom

Prijs per couvert € 29,50

Menu B

Kippensoep met prei
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Ballontine van kip gevuld met spinazie en geserveerd met Calvadossaus

OF

Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus

Groentengarnituur van het seizoen

Frites

-0-

Kaneelijs met boterbabbelaar likeurcrème

Prijs per couvert € 29,50

Menu C

Gebonden tomatensoep
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Saté van varkenshaas of kip, pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek
en ingelegde groenten in het zuur

OF

Curry van courgette, bloemkool, wortel
en zoete aardappel in een kruidenpannenkoekje

Frites

-0-

Roomijs met advocaatroom

Prijs per couvert € 29,50

Menu Astrantia

(3 gangenmenu)

Menu A

Gerookte makreelmousse met rode biet
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Gebakken filet van zalm met sesam en citroen

OF

Crépinette van parelhoen met gekarameliseerde appeltjes
Groentengarnituur van het seizoen
Gebakken aardappelen en frites

-0-

Bruine chocolademousse met chocolademeringues en slagroom

Prijs per couvert € 37,50

Menu B

Dun gesneden Serranoham met een frisse meloensalade
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Stoofschotel van runderrib met V.O.C. kruiden en bladerdeeg

OF

Varkenshaasfilet met tuinkruiden
Groentengarnituur van het seizoen
Gebakken aardappelen en frites

-0-

Dunne flensjes met sinaasappelsaus, Grand Marnier en roomijs

Prijs per couvert € 37,50

Menu C

Groene salade met stukjes kip, gerookt spek en een dressing van miso
Knapperig stokbrood en kruidenboter

-0-

Keuze uit:

Spies met gegrilde kalkoenborst, tomaat en gerookte ham, geserveerd met een pittige tomatensaus

OF

Op de huid gebakken zeebaarsfilets met dragonolie
Groentengarnituur van het seizoen
Gebakken aardappelen en frites

-0-

Profiteroles met verrassende vullingen en chocoladesaus

Prijs per couvert € 37,50

Menu Unique

(4 gangenmenu)

Menu A

“Bordje van de visserman”

Compositie van verschillende gerookte vissoorten met notendressing

Toast en stokbrood met kruidenboter

-0-

Geurige runderbouillon met rundvlees en tipje sherry

-0-

Gebakken scampi met look, champignons en room

OF

Tournedos van ossenhaasfilet “Stroganoff”

Groentengarnituur van het seizoen

Gebakken aardappelen, frites en rijst

-0-

Appelcake met vanillesaus en roomijs

Prijs per couvert € 47,50

Menu B

Pasteitje gevuld met kippenragout

Toast en stokbrood met kruidenboter

-0-

Kalfsbouillon met profiteroles

-0-

Gebakken filet van zeewolf met licht honing-mosterdsaus

OF

Eendenborst met sinaasappelsaus

Groentengarnituur van het seizoen

Gebakken aardappelen, frites en aardappelsoufflé

-0-

Warme chocolade/koffietaart met slagroom

Prijs per couvert € 47,50

Menu C

Carpaccio met salade, pijnboompitten en basalmicodressing

Toast en stokbrood met kruidenboter

-0-

Kippenbouillon met wortel en stukjes kip

-0-

Getrancheerde lamsbiefstukjes met honing-tijmsaus

OF

Kalfsoester gevuld met gerookte zalm met tuinkruidensaus

Groentengarnituur van het seizoen

Gebakken aardappelen, frites en aardappelsoufflé

-0-

Grand dessert

Prijs per couvert € 47,50

Onderstaande menu's serveren wij op reservering.
U kunt reserveren met een gezelschap van minimaal 10 personen.

Dit is een greep uit onze mogelijkheden,
voor specifieke wensen houden wij ons aanbevolen.