

Naam: _____ Telnr: _____ Datum afhaal: _____

Bestellingen Kerst t/m 21 dec. - Nieuwjaar t/m 28 dec.

HAPJES

- Assortiment hapjes van de chef
- x 3 hapjes van de chef 9€
- x 5 hapjes van de chef 15€
- x 7 hapjes van de chef 21€
- x luxe pallet (min. 4 pers) 45€

SOEP

- x Tomatenroomsoep 5€/liter
- x Pastinaaksoep/boschamplignons 7€/liter

VOORGERECHTEN

- x Kaaskroketjes 3€/st
- x Garnaalkroketjes 4€/st
- x Carpaccio van hert/truffelolie 10€
- x Huisbereide foie gras 14€
- x Trio van wildpaté/ajuinconfituur 9€
- x Vitello tonato 9€
- x Smoked gravad lax 12€

HOOFDGERECHTEN VLEES

- x Wildragout 18€
- x Hertekalf tournedos/wintergarnituur 19€
- x Fazantenroullade/wintergarnituur 18€
- x Chateaubriand/saus naar keuze/ aardappel in de schil/prijs 2 pers 38€
- x Canard à l'orange 18€
- x Ibericohaasje 'Archiduc' 18€
- x Steengrill/ incl.groenten en sauzen 18€

Inclusief bij de hoofdgerechten:

- x kroketjes
- x puree

HOOFDGERECHTEN VIS

- x Kabeljauw/kruidenkorst/jgarnalenjus 18€
- x Zalmfilet/honing-mosterdsausje 18€
- x tongrollen/Normandische wijze 18€

KREEFT & OESTERS

- x Zeeuwse creuses 3€/st
 - x Bisque d'homard 5€/liter
 - x Kreeft 'Bellevue' 7€/100gr
- Kreeften zijn per 500/600 gram of 800/900 gram

CHEF'S MENU

- 3 hapjes van de chef
- Carpaccio van hert/truffelolie
- Hertekalf tournedos/wintergarnituur 42 €

DESSERT

- x Chocomousse 4 €
- x Chocolat moelleux 5 €
- x Tiramisu 4 €

Al onze gerechten worden kant-en-klaar afgewerkt en voorzien met de nodige opwarm instructies

Deze folder is geldig van 23/12/2018 tot en met 31/12/2018

Sluitingsdagen restaurant tijdens de feestdagen

(BESTELLINGEN AFHAAL WEL MOGELIJK)

Maandag 24 December 2018 - Dinsdag 25 December 2018

Maandag 31 December 2018 - Dinsdag 1 Januari 2019