

VOORGERECHTEN

*Carpaccio van Holsteiner rund
1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd
Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie*

*Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”
Burrata kaas / watermeloen / dennepitten / rucola*

*Huis bereide terrine van ganzenlever
Gekonfijte ajuin in rode wijn / suikerbroodje*

*Ravioli van boschampignons / jus van champignons
Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”
Fijne tuinkruiden*

HOOFDGERECHTEN

*Eendenborst “ uit challans “ rose gebakken
Jus van eend / boschampignons
Crème van zoute aardappelen*

*Lam zacht gegaard / jus van lam met verse tijm
Seizoensgroentjes / aardappelcrème*

*Deense kabeljauwhaas gebakken in hoeveboter
Jonge prei / aardappelcrème / champagne saus*

DESSERTS

Crème brulee

Vers gedraaide vanille roomijs met warme chocolade saus

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen

Assortiment hoevekaasjes (+ 5 €)

KEUZE MENU FORMULE

<i>1 gang</i>	<i>hoofdgerecht</i>	<i>28.00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>hoofdgerecht / dessert</i>	<i>36.00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht</i>	<i>37.00</i>
<i>3 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht / dessert</i>	<i>41.00</i>
<i>4 gangen</i>	<i>2 voorgerechten / hoofdgerecht / dessert</i>	<i>50.00</i>

Elke middag serveren wij een keuze lunch aan 17.00 €

Hoofdgerecht en koffie

Niet op zondag en feestdagen

Info over allergenen ? vraag erna bij de gastvrouw .