

---

---

## **VOORGERECHTEN €12**

---

---

Alle voorgerechten serveren we met brood

Garnalenkroketjes van Hollandse garnalen met gefrituurde peterselie en ravigottesaus

Vitello tonnato, kalfsmuis met een saus op basis van tonijn en gefrituurde kappertjes

Rilette van gerookte zalm

6 oesters geserveerd op ijs (supplement €8 / geserveerd met glas Chablis €16)

---

---

## **VOOR- TEVENS ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN**

---

---

VOORGERECHT €12, HOOFDGERECHT €20

De voorgerechten serveren wij met brood, de hoofdgerechten met frites en sla

Luikse gehaktballetjes, specialiteit van de chef

Steak tartare op basis van klassiek receptuur

Bouillabaisse rijkelijk gevuld met vis- en schaaldieren

Tarte tatin van witlof en rode biet ✓

Salade van warme gekaramelliseerde geitenkaas ✓

Ravioli gevuld met Rypenaer-kaas met een lichte tomaten-basilicumsaus ✓

---

---

## **SOEPEN €8**

---

---

Tomatensoep met balletjes

Romige courgettesoep met forel

---

## HOOFDGERECHTEN €20

---

Alle hoofdgerechten serveren we met frites en sla

In roomboter gebakken sliptongetjes (3 stuks) met botersaus

In oven zacht gegaarde parelhoenderborst met dragonsaus

Gebakken kalfsentrecôte (160 gram) met rode wijn-portsaus

Groentestrudel van spinazie en champignons met gerookte knoflook<sup>v</sup>

Tournedos (160 gram) met pepersaus (supplement €6)

Tournedos (250 gram) met pepersaus (supplement €12)

Lauwwarme hele kreeft met botersaus en huisgemaakte mayonaise (supplement €15)

### **MENU'S** exclusief de supplementen:

Voor- hoofd- en nagerecht	€34
Voor- en hoofdgerecht	€29
Hoofd- en nagerecht	€25
Voor- soep- hoofd en nagerecht	€40

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

---

## NAGERECHTEN €8

---

Crème brûlée

Cheesecake

Chocolademousse

Dame blanche

Café gourmand, kop koffie met eigengemaakte lekkernijen en een koffielikeurtje naar keuze (Tia Maria, Bailey's of Amaretto)

Kaasplankje met 4 kazen. *Keuze uit 10 verschillende kazen, vraag naar onze kaaskaart!* (supplement €6)