




**Menu 3-gangen à 39,00**

**Menu 4-gangen à 54,00**




**VOORGERECHTEN**

- Marbré van gerookte zalm en mozzarella | gel van olijfolie en tuinkruiden | broodcroutons | basilicumcrème 16,50
- OF**
- Carpaccio van Iers rund | truffelcrème | pijnboompitten | tosti van truffel en Montbéliarde kaas | Parmezaanse kaas 16,50
- OF**
- Vegetarische salade | gefrituurde groene asperges | kroketje van geitenkaas |  gerookte amandelen | pesto van verse tuinkruiden 14,50

**EXTRA TUSSENGERECHT**

- Gebakken coquilles Saint-Jacques | roergebakken spinazie | gepofte knoflook-tomaatjes | olijfolie met geraspte citroen 15,50

**HOOFDGERECHTEN**

- Gebakken kabeljauwfilet | roergebakken rode Camarque rijst | gewokte groene kool | taugé | venkel-crèmesaus 25,00
- OF**
- Tagliata van Iers rund | haricots verts | gebakken paddenstoelen | bearnaisesaus | verse frieten 27,00
- OF**
- Ravioli gevuld met spinazie en ricotta | tomaten-kruidensaus | verse spinazie |  Parmezaanse kaas 14,50
- 21,50

**DESSERT EN KAAS**

- Vier kaassoorten met vijgenbrood 12,50
- OF**
- Tiramisu van limoncello | yoghurtijs | macaron van framboos | gel van framboos 10,50
- OF**
- Dame Blanche 'Classique' 10,50

**Mini BIB voor de kinderen**



- Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat 16,50  
Een mooi stukje vlees of vis naar keuze met lekkere frietjes en als afsluiting

De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden en daar waar mogelijk afkomstig uit onze eigen regio. Ze worden door ons keukenteam uitsluitend met dagverse natuurlijke producten bereid.

**'Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'**

Indien u bijzondere wensen heeft met betrekking tot de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze gerechten, verzoeken wij u om dit te melden aan een van onze leidinggevende medewerkers.