

VOORGERECHTEN

Italiaanse brie met honing uit de oven, geserveerd op een bedje van rucola	€ 8,50
Eendelever pate gevuld met ganzenlever	€ 9,50
Wildpate en croûte met cranberry compote	€ 9,50
Dun gesneden Ardennerham met meloen	€ 10,00
Salade van gerookte forel met garnituur van appel, walnoten en gorgonzola	€ 10,50
Eendeborst gevuld met zuidvruchten en een zoete tomatencoulis	€ 11,50
Vitello tonato	€ 11,50
Gerookte zalm met toast en honing-dille dressing	€ 12,50
Carpaccio van ossenhaas gevuld met ganzenlever	€ 12,50
Wilde gamba's gebakken in olijfolie en knoflook	€ 15,00

SOEPEN

Soep van de dag	€ 6,00
Dubbel getrokken runderbouillon	€ 6,00
Bisque d' Homnard	€ 10,00

HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken forel met amandelschaafsel	€ 19,50
Vispannetje 1 ^e klas	€ 20,00
In roomboter gebakken tongfilets naturel of à la Picasso	€ 22,50
Dorade (ca. 600 gr) in zijn geheel gebakken op een bedje van zeekraal	€ 23,00
Gebakken tonijn met teriyakisaus	€ 23,50
Gebakken kabeljauw met kreeften- of mosterdsaus	€ 24,00
Gebakken zalm met romige pestosaus	€ 24,50
Tongrolletjes gevuld met zalm geserveerd met witte wijnsaus en druiven	€ 24,75
Wilde gamba's (stuks)gebakken in olijfolie en knoflook	€ 26,00
In roomboter gebakken zeetong naturel of à la Picasso	€ 34,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

Getrancheerd varkenshaasje met Stroganoff- of champignonsaus	€ 20,00
Vlaams stoofpotje geserveerd met puree	€ 21,00
Getrancheerde eendeborst met sinaasappel-grand marnier saus	€ 21,00
Argentijnse entrecôte (ca. 250 gr) met kruidenboter	€ 22,50
Hertebiefstukjes met wildjus en bospaddestoelen	€ 22,50
Argentijnse Rib eye (300 gr) met kruidenboter	€ 23,00
Wildzwijn medallions met cognac-peper saus, puree en wintergroenten	€ 23,00
Kalfsoester met een jus van truffel	€ 24,50
Coteletten van Iberico zwijn met truffeljus, puree en wintergroenten	€ 24,75
Gebraden tournedos met rode wijn saus of gebakken champignons	€ 26,50
Nieuw Zeelandse lamsracks met honing-thijmsaus	€ 26,50

NAGERECHTEN

Home made cheesecake	€ 5,00
Pannacotta met karamelsaus en slagroom	€ 7,00
Cappuccino-ijs met koffielikeur	€ 7,00
Koffie complet geserveerd met Leonidas bonbons en een ambachtelijk van Wees	
Likeurtje naar keuze	€ 7,50
Walnotenijs met bitterkoekjeslikeur en slagroom	€ 7,50
Pera-cotta Italiaans bereid peertje met marscapone	€ 7,50
Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus	€ 8,00
Warme appelstrudel van Holtkamp met een bolletje kaneelijs	€ 8,50
Gegrilde annanas met kaneelijs en slagroom	€ 8,50

Menu 1^e klas

Onze chefkok maakt voor u een 3-gangen menu
met dagelijks wisselende gerechten

à € 32,50