

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember

of

Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers

of

Veggie: Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – smeuiige aardappelpuree

of

Kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten

of

Veggie: Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje

NAGERECHT

Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée

of

Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Aspergesoep – rivierkreeft – bieslook – broodcroutons

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (*lekker wit dessertwijntje uit Toscane*) € 13

Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker! € 8