



*menu 1*

*25,00 euro*

*Voorgerecht*

*of*

*Kaaskroketje met gefrituurde peterselie en garnituur*

*of*

*Tomatensoep met balletjes*

*of*

*Caesar sla met kip en spekjes en parmezaan*

*Hoofdgerecht*

*Stoofvlees met frietjes en koude Belgische witloof*

*of*

*Kippenfilets met champignon -roomsaus ,kroketjes en koude seizoensalade*

*of*

*Zalmfilet met warme groentjes ,Hollandaise saus en puree*

*Dessert*

*Bavarois van passievruchten*



*Menu 2*

*€ 29,50*

*Voorgerecht*

*Garnaalkroket met gefrituurde peterselie en garnituur*

*of*

*Kippenroomsoepje met groetjes en champignons*

*of*

*Geitenkaas slaatje met honing, appel en noten*

*Hoofdgerecht*

*Vol au vent met bladerdeegkoekje , verse frietjes en gemengde salade*

*of*

*Varkenshaasje met blackwell-saus en groentepuree*

*of*

*Gepaneerde scholfilets met tartaar verse frietjes en tomatensalade*

*Dessert*

*Javanais van het huis*



*menu 3*

€ 35,50

*Voorgerecht*

*Duo van kaas en garnaalkroket met gefrituurde peterselie en garnituur*

*of*

*Witloofroomsoepje met garnaaltjes en brood*

*of*

*Carpaccio van rund met pijnboonpitjes en ruccola classic*

*Hoofdgerecht*

*Waterzooi van kip met champignons en groenten met kroketjes*

*of*

*Steak met peperroom-saus Belgische witlof met verse frietjes*

*of*

*Victoriabaars met julienne groentjes van wortel en courgette jus van crustace en puree*

*Dessert*

*Duo chocolade mousse van de chef*

€ 35,50

