

|  |  |
| --- | --- |
| **Brood**Broodmandje met diverse broodsoorten / knoflookmayonaise / extra vierge olijfolie / roomboter / zoutmelange***VOORGERECHTEN*** | **3,50** |
|  |  |
| **Geitenkaas (V)** | **13,50** |
| Salade / honing-mosterdmayonaise / krokant boerenbrood / mosterdsoepje |  |
| **Champignons Dordogne (V)** | **10,75** |
| Krokant gebakken / Provençaalse kruidenroomsaus |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Salade Vis**  |  |
| Gerookte zalm / gamba / paling / Hollandse garnalengrapefruit / avocado / cocktailsaus **Kalf & Rivierkreeft** Dun gesneden & salade / tonijn crème / Parmezaan lamellen gedroogde mini Roma tomaat / zoetzure rode ui  |  |

**½ Kreeft**Koud / avocado / grapefruit / cocktailsaus / kreeftensoepje | **14,50****13,50****23,50** |
| **Carpaccio** | **13,75** |
| Hollandse lende / Parmezaan / pijnboompitjes / balsamicodressingSupplement eendenleverkrullen**Duivenborst**Uit eigen jacht / PX gelei eendenlever / vijg / balsamico-bramensaus |  **5,00****13,75** |
| **Slakken** | **10,50** |
| Gegratineerd / half dozijn (6 = 7) / “slakkenboter” |  |
| **Parade Oud London** | **19,75 p.p.** |
| Voorgerechten / chef’s selectie / vanaf 2 personen***Wilt u uw kinderen mee laten eten van de grote kaart, maar iets kleinere porties?******Dat kan natuurlijk ook! Wij leggen u graag uit wat de mogelijkheden zijn.******Etenswaren weggooien doen wij net als u liever niet. Door zorgvuldig te proportioneren proberen we te voorkomen dat er veel overblijft. Mocht de hoeveelheid aardappel- en/of groentegarnituur voor u onvoldoende zijn, aarzelt u dan niet om een aanvulling te vragen aan uw gastheer of gastvrouw****.*C:\Users\mguermonprez\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\32YRO1GF\Voorhuys-logo.jpg |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

 |
| ***SOEPEN*** |  |
|  |  |
| **Henri IV**  | **7,95** |
| Runderbouillon / kaas crouton |  |
| **Mulligatawny** | **7,95** |
| Schotse kerriesoep / rundvlees / rijst / groenten |  |
|  |  |
| **Franse uiensoep (V)****Wildbouillon** | **7,95****7,95** |
| Profiteroles / oesterzwam / winterpeen |  |
| **Kreeftensoep**  | **9,50** |
| Hollandse garnalen / gegratineerd met Hollandaise / tuinkers |  |
| **Soep van de dag**  | **7,95** |

Vraag uw gastheer of gastvrouw

|  |  |
| --- | --- |
| ***HOOFDGERECHTEN*** (geserveerd met aardappel- en groentegarnituur) |  |
|  |  |
| **Oud London Vegetarisch** | **23,50** |
| Seizoensgebonden gerecht |  |
| **Noordzeetong ‘Junior’** | **27,50** |
| In roomboter gebakken / remoulade saus / kleine salade |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Vis van de dag** |  |

Vraag uw gastheer of gastvrouw | **24,50** |
| **Kalfslever** | **23,50** |
| Rosé gebraden / spek / appel / ui |  |
| **Entrecote**Gegrild of gebakkenCafé de Paris boter, Bearnaisesaus, groene pepersaus of rode portjus | **24,50** |
| **Tournedos 150 of 200 gram** Gegrild of gebakkenCafé de Paris boter, Bearnaisesaus, groene pepersaus of rode portjus | **25,00/****29,00** |
| **Haas** Rugfilet / wildgarnituur / vossenbessensaus | **27,50** |
| **Hert**Medaillons / wildgarnituur / eigen jus met kruidkoek en rode biet C:\Users\mguermonprez\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\32YRO1GF\Voorhuys-logo.jpg | **28,50** |
| ***KLASSIEKERS***

|  |
| --- |
|  |

**Kreeft****Thermidor of Court-Bouillon****Half of heel** € 23,50 / 39,00Kreeftensaus / kleine salade / Basmatirijst met Hollandse garnalen**Tournedos Stroganoff** € 37,00 p.p.Saus aan tafel bereid / vanaf 2 personenKeuze uit friet, gebakken aardappels of rijst**Fazant Souvaroff** € 29,50Sherry-roomsaus met kippenlevertjes en champignons / wildgarnituur**Kalf** € 24,50Zacht gegaarde sukade / zwezerikBearnaisesaus / Parijse champignons / bosui / zwarte knoflookcrème

|  |  |
| --- | --- |
| ***MENU******Aperitief***Lingewit Cuvee ’13, Betuws Wijndomein, Erichem, Nederland – glas € 6,00***Vitello Tonato*** Dun gesneden kalfsmuis / tonijn tartaar / augurk geleikrokante wonton / tonijnmayonaise Eira da Raia, Bodegas Aquiuncho, Rias Baixas, Spanje - glas € 5,75**EIR**\*\*\****Roodbaars***Filet / op de huid gebakken / citrus beurre blanc  Les Petit Dragons, Domaine de Malaveille, Lanquedoc, Frankrijk – glas € 6,25**Biologisch-Dynamisch** **Of*****Wildpeper***Hert & haas / pannetje / wildgarnituur Côtes du Rhône, Vaison-la-Romaine, Alex Texier, Rhône, Frankrijk - glas € 6,00 **Biologisch**\*\*\****Koffie*** Café Glacé / tiramisu  Beerenauslese, Weingut Wegleitner, Burgenland, Oostenrijk – glas € 6,75  |  |

2 gangen € 31,003 gangen € 36,00  |  |