

DRIE-GANGEN KEUZE MENU

(voor- / hoofd- en nagerecht, € 21,50)

VOORGERECHTEN

MANDJE STOKBROOD *(apart € 2,95)*

- Met kruidenboter en saus van de dag

CHINESE TOMATENSOEP *(apart € 5,50)*

- Licht zoet gebonden soep met taugé, wortel, lente ui en een scheutje room

SOUPE DU CHEF *(apart € 5,50)*

- Wisselende soep op wijze van onze chef

VOORGERECHTEN *(apart € 7,00)*

CARPACCIO *(€ 1,50 extra)*

- Dun gesneden runderhaas op een bedje van sla met parmezaanse kaas, pittenmix, rode uien en een basilicum-balsamico dressing

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS *(evt. vegetarisch)*

- Gebakken champignons in een romige komijn-mosterdsaus met spekjes bestrooid met kaas uit de oven

INSALATA DI CAPRINO

- Luxe sla met geitenkaas, walnoten, appel, zongedroogde tomaten, pasta en een zachte honing-mosterd dressing

COCKTAIL DI PESCE *(€ 1,00 extra)*

- Coctail van roze garnalen en gerookte zalm met kappertjes, rode ui, verse spinazie en verse dille, geserveerd met licht pittige-whiskeysaus

RAGU `POLLO

- Een kipragout met een zachte kerriesmaak met een scheutje witte wijn, doperwtjes en vers gesnipperde peterselie geserveerd in een krokant pasteitje

JAMON SERRANO

- Langdurig gerijpt varkensvlees met zeezout in dunne plakjes geserveerd met meloen

CAMARONES AL AJILLO *(€ 1,00 extra)*

- Grote garnalen in hete olijfolie met knoflookpesto en piri piri kruiden

CHICKEN WINGS

- Heerlijke gegrilde kippenvleugeltjes opgemaakt met gemengde rauwkost

DRIE-GANGEN MENU

(voor- / hoofd- en nagerecht, € 21,50)



HOOFDGERECHTEN (Apart € 15,50)

VLEES

KOGELBIEFSTUK *(€ 1,50 extra)*

- Gegrilde kogelbiefstuk gekruid met Toscane kruiden geserveerd met gegrilde bacon en een overheerlijke pepersaus

GEVULDE KIPFILET

- Malse kipfilet gevuld met verschillende groente, spekjes en fetakaas overgoten met een rode wijnsaus

VARKENSHAAS MEDAILLONS

- Gebakken varkenshaas omhuld met spek, overgoten met een groene mosterdsaus

SATÉ AJAM/BABI

- Op Indische wijze gekruide saté met 2 stokjes van kipfilet en 2 stokjes van varkenshaas geserveerd met pindasaus

VLEESTRIO

- Samenstelling van gegrilde kipfilet, varkenshaas en ossenhaas gemarineerd met diverse kruiden

SPARERIB

- Heerlijke gegrilde sparerib gemarineerd met Provençaalse kruiden geserveerd met honing-tijmsaus

SURF AND TURF

- Combinatie van varkenshaas medaillons en kabeljauwhaasjes gemarineerd met mosterd en dille geserveerd met een romige witte wijnsaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
warme groente en frites*

DRIE-GANGEN MENU (VERVOLG)

(voor- / hoofd- en nagerecht, € 21,50)

SPIES EN VEGETARISCH

SPIES KIPFILET

- Kipfilet in tandoorikruiden gemarineerd met een huisgemaakte zachte kerriesaus

SPIES VARKENSHAAS

- Gegrilde varkenshaas gekruid met knoflookolie geserveerd met een romige mosterdsaus

SPIES OSSENHAAS

- Malse stukjes ossenhaas gemarineerd met ketjap en rode peper geserveerd met pepersaus

GEVULDE PAPRIKA

- Paprika gevuld met diverse soorten groente, gratineerd met kaas op een bodem van tagliatelle met groene pesto

VEGETARISCHE PASTA

- Een heerlijke pasta van tagliatelle met paprika, courgette, champignons, spinazie en walnoten geserveerd met een gorgonzolakaassaus

VEGETARISCHE BIRYANI

- Een indiaas gerecht met basmati rijst, groente en specifieke indiaase kruiden geserveerd papadum en chutney

VIS

TILAPIAFILET DE MOZAMBIQUE

- Heerlijke tilapiafilet met knoflook en dille, gratineerd met kaas geserveerd met lemoen-tuinkruidensaus

GEVULDE REGENBOOGFOREL

- Een hele regenboogforel gevuld met gerookte zalm, garnalen en groente geserveerd met witte wijnsaus

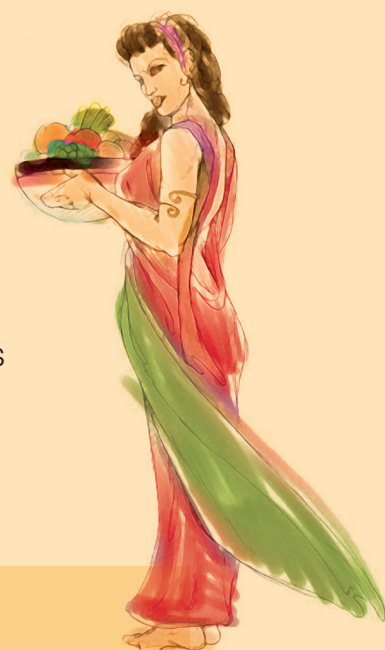
VISDUO *(€ 1,00 extra)*

Duo van zalm- en kabeljauwfilet met een romige witte wijn-dillesaus

ZWAARDVIS

Gestoomde zwaardvis gekruid met knoflookolie en viskruiden geserveerd met tuinkruidensaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente en frites



DRIE-GANGEN MENU (VERVOLG)

(voor- / hoofd- en nagerecht, € 21,50)

NAGERECHTEN (apart € 6,00)

CAPPUCCINOGEBAK

- Een heerlijk stuk cappuccinogebak met stracciatella roomijs en een toef slagroom

DAME BLANCHE

- Zalige dame blanche ijs, vanilleroomijs met advocaat, overgoten met chocoladesaus

CARAMELITA

- Caramel- en vanille-ijs met caramelblokjes en caramelsaus

YOGHURT BOSVRUCHTEN

- Combinatie van heerlijk yoghurtbosvruchtenijs en vanilleroomijs, bosvruchten en slagroom

SORBET TROPICAL

- Zacht sorbetijs geserveerd met exotische vruchten, aardbeiensaus en slagroom

COUPE TWINS (per 2 pers. € 3,00 extra)

- Laat u verrassen door onze chef-kok

Kiest u geen nagerecht dan serveren wij in plaats daarvan koffie, thee, koffiespecial of een heerlijke cocktail

