



Paasmenu

(verkrijgbaar 31 maart en 1 april 2024)

Exquise aperitiefhapjes

Gerookte zalm

bloemkool | zure room | haringeieren

Pithivier

kwartel | spinazie | Port

Asperge

roomsoep | bieslook

XXXXX

Voorgerechten

Carpaccio rund | Canadese kreeft (koud)

krokante groenten | truffelmayonaise

Of

Cath of the day | gamba (warm)

bouillabaisse | venkel

XXXXX

Hoofdgerechten

Kalfsribeye (traag gegaard)

dragonsaus | lentegroenten | gegratineerde aardappelen

Of

Lamsfilet (supplement € 5.00)

rozemarijn | lentegroenten | gegratineerde aardappelen

Of

Kabeljauwhaasje (supplement € 4.00)

op vel gebakken | lentegroenten | kruidensaus | krielaardappelen

XXXXX

Nagerecht

Melkchocolade

crèmeux | aardbeien | limoen

Prijs per persoon: € 58.00 (inclusief BTW 6 %, brood en boter)



Gerechten apart verkrijgbaar:

VOORGERECHTEN

Carpaccio rund | Canadese kreeft

krokante groenten | truffelmayonaise

€ 26.00 p.p.

Cath of the day | gamba (warm)

bouillabaisse | venkel

€ 24.00 p.p.



HOOFDGERECHTEN

Kalfsribeye (traag gegaard)

dragonsaus | lentegroenten | gegratineerde aardappelen

€ 26.00 p.p.

Lamsfilet

rozemarijn | lentegroenten | gegratineerde aardappelen

€ 32.00 p.p.

Kabeljauwhaas

op vel gebakken | kruidensaus | lentegroenten | krielaardappelen

€ 30.00 p.p.



NAGERECHT

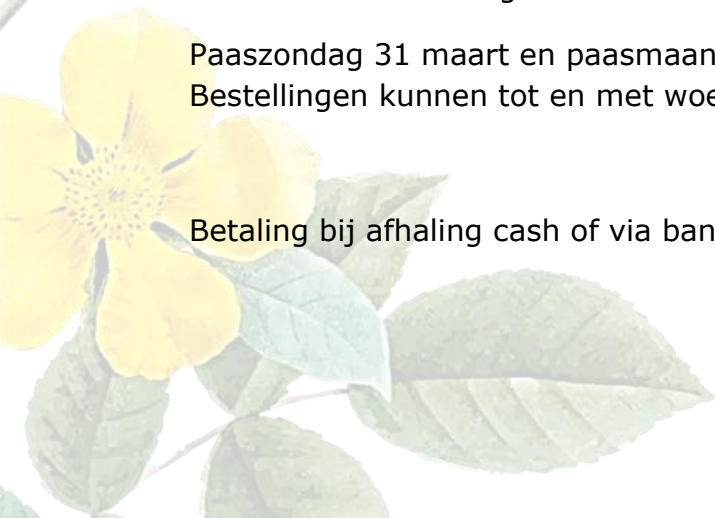
Melkchocolade

crèmeux | aardbeien | limoen

€ 8.50 p.p.

Gerechten kunnen afgehaald worden:

Paaszondag 31 maart en paasmaandag 1 april vanaf 10.30 uur tot 12.00 uur
Bestellingen kunnen tot en met woensdag 27 maart 2024



Betaling bij afhaling cash of via bancontact