

Oudjaarsmenu

Soep

- Bisque van kreeft met
Armagnac.....€ 8.00

Voorgerechten

- Eendenlevermousse met oude porto€ 12.50
- Kaaskroketten€ 10.00
- Garnealkroketten.....€ 12.00
- Duo van kroketten.....€ 11.00
- Cocktail van grijze garnalen.....€ 13.00

Geachte gasten, om de wachttijden te verminderen, zowel voor u als voor de anderen rondom u, en om de kwaliteit en de versheid van onze producten ten volle te kunnen gebruiken, vragen wij vriendelijk om uit max. 4 verschillende gerechten per gang per tafel te kiezen. Alvast bedankt voor uw begrip.

Hoofdgerechten

Vlees

- Hertentrugout met veenbessen, peertje en amandelkroketten.....€ 24.50
- Hertensfilet met gebakken boschampionns en duo van puree.....€ 32.00
- Lamskroon met warme groentenkrans en gratin dauphinois.....€ 26.00
- Fazant "Fine Champagne" met kroketten.....€ 26.00

Vís

- Kabeljauw "Ostandaise" met kasteelaardappelen.....€ 25.50
- Vísannetje "Nantua" met huísgemaakte verse puree.....€ 22.50
- Tarbot met mousseline van Westmalle, kasteelaardappelen en gewokte groentjes.....€ 27.00

Dessert

- Desserten pallet€ 10.00

Assortiment van 5 huísgemaakte desserts

- Chocomousse
- Rijstpap
- Tiramísu
- Bavaroís
- Vanílle-íjs