



Voorgerechtenplank Vis

€ 12,50 P.P.

- ◇ Gerookte zalm met kappertjes en rode ui
- ◇ Gerookte paling
- ◇ Gravad Lax
- ◇ Gewokte gamba's in knoflookolie
- ◇ Mini garnalenkroket
- ◇ Kreeftensoep
- ◇ Boerenbrood met smeersels

Voorgerechtenplank Vlees

€ 12,50 P.P.

- ◇ Parmaham
- ◇ Serranoham met geroosterde paprika
- ◇ Rundercarpaccio met pecorinokaas
- ◇ Gerookte ardennerham
- ◇ Mosterdsoep
- ◇ Mini black angus kroket
- ◇ Boerenbrood met smeersels

Hoofdgerechten

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| ◇ Zeetong Meunière
in de roomboter gebakken | € 25,00 | ◇ Zeetong Meunière
met huisgemaakte kreeftensaus of bearnaisesaus | € 28,50 |
| ◇ Zeetong Picasso
met verse vruchten en geroosterde amandelen | € 28,50 | ◇ Zeetong Meunière
met een salsa van ui, tomaat, knoflook, paprika, koriander en verse munt | € 28,50 |
| ◇ Zeetong Véronique
Gepocheerd, met witte wijnsaus en gepelde witte druiven | € 28,50 | ◇ Zeetong Meunière
met gebakken bospaddenstoelen en knoflook, afgeblust met witte wijn | € 28,50 |
| ◇ Zeetong Fruits de Mer
met in de kruidenboter gebakken garnalen, scampi's en mosselen | € 28,50 | ◇ Specialiteit van zeetong van de dag | € 28,50 |

Vleesgerechten

€ 22,50

Naast de zeetong is er altijd een **biefstuk van de ossenhaas** met drie soorten saus en een wekelijks wisselend **vleesgerecht** van de keurslager. Vraag onze gastheer of gastvrouw naar de specialiteiten van de dag.

Dessert

- ◇ Een keur van lekkernijen, door u zelf samen te stellen

€ 7,50 PER PERSOON

