



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Gepekelde wilde Noorse zalm met mierikswortel-crème fraîche en een venkelsalade 14.00
Pickled wild Norwegian salmon with horseradish-crème fraîche and a fennel salad

klein tussengerecht *small second course*

Tranche van kalfslende gevuld met een farce van morilles, peterselie en een gepofte rode ui 9.50
Tranche of veal filled with a farce of morels, parsley and a puffed red onion
of *or*

Huisgemaakte ravioli gevuld met mozzarella, basilicum en een paprika-tomaatsaus
(VEGETARISCH)
Homemade ravioli stuffed with mozzarella, basil and a paprika tomato sauce
(VEGETARIAN)

hoofdgerecht *main cours*

Een combinatie van wilde eend en warme rillettes van confit de Canard met gestoofde witte
koolpuree en abrikozensaus 24.50
*A combination of wild duck and warm rillettes of confit the Canard with stewed
white-cabbage puree and apricot sauce*

nagerecht *dessert*

“Pastel de Nata” (een Portugees gebakje met vanilleroom), met gepocheerde peer en perenroomijs 9.50
“Pastel de Nata” (a Portuguese custard tart) with poached pear and pear ice cream

3-Gangen inclusief tussengerecht *3 Courses second course included* 35.00

3-Gangen inclusief voorgerecht *3 Courses starter included* 38.00

4-Gangen *4 Courses* 45.00

Wijnadvies hoofdgerecht *Wine suggestion main course*

Savigny Les Beaune Premier Cru “Les Lavières” 2012 | Bouchard Père & Fils glas 12.50

Frankrijk, Bourgogne, Pinot Noir fles 55.00