

# Hoofdgerechten

- Huwelijk van zalm en kabeljauw, blanke botersaus vergezeld van fijne groentjes en karnemelkstampers € 26,00
  - Gebraiseerd varkenshaasje, bordelaisesaus, vergezeld van groentenkrans & amandelkroketjes € 23,50
  - Krokant gebakken parelhoen, “saus fine champagne”, warme groentjes en fijne rosti-aardappel € 25,50
- Kalkoengebraad, groentenkrans, lichte dragonsaus en verse aardappelkroketjes € 23,00
  - Verse tongfilet, gegrilde asperges, tagliatelle en zachte kreeftensaus € 28,00
  - Hertenkalf, romig wildsausje, gratin-aardappel en wintergroenten € 30,00
    - Château Briand, champignonsaus en groentenpallet € 27,00
- Gegrilde eendenborst met honingsaus, gefrituurde champignons, gewokte Chinese sla en soja en wafelaardappel € 27,50
- Côte à los, gefrituurde uiring, choronsaus, huisgemaakte frietjes en jong slaatje met graanmosterddressing € 29,50
- Lamskroontje met fijne kruidenkorst en eigen jus, romig trio van gewokte boontjes en gefrituurde steppegras € 36,00
- Opgevulde filet pur in jasje van bladerdeeg, seizoensgebonden groentenkrans, saus fine champagne en amandelkroketjes € 35,00

Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.  
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.