

HOOFDGERECHTEN



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

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