

VOORGERECHTEN



Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, notensla, blokjes foie gras op een dressing van balsamico met een rozijnbroodje € 18,00
- Huisgemarineerde gravlax met rode biet, garnituren, yoghurt dressing & brioche € 17,50
- Carpaccio van tomaat & mozzarella, groene pesto & crumble van ajuin € 15,50
- Tataki van tonijn vergezeld van frisse dressing, sesamzaad en jonge witloof € 18,00
- Trio van coquille (1 koude & 2 warme varianten) € 18,50
- Slaatje met gerookte eendeborst vergezeld van ganzelever & garnituren € 18,00

Warme voorgerechten

- € 18,50 Gebakken sint-jacobsvrucht & bloedworst met blanke botersaus & preistoemp
- € 18,00 Duo van scampi & coquille met gekarameliseerde witloof & Granny Smith appel
- € 17,00 Risotto van boschampignons met gegrilde zalm & saffraansaus
- € 16,50 Risotto van zoete aardappel & gegrilde roodbaars met kort gebakken zeekraal & blanke botersaus
- € 18,50 Venkelrisotto met gegrilde gamba & saffraansaus
- € 17,00 Pannetje van verse noordzeevis op een bedje van prei & champignons
- € 18,50 Gegrilde coquille op een venkelbedje met rodewijnsaus
- € 17,20 Kabeljauwhaasje met kruidenstoemp & een graanmosterdsausje
- € 18,50 Gegrilde roodbaars, kruidenpuree, tagliatelle van courgette & sauce nantua

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