

Prijzen geldig vanaf 12 personen

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

APERITIEFHAPJES

Aperitiefbordjes...

- TRIO VAN TAPAS : CARPACCIO VAN SINT-JACOBSVRUCHT MET TRUFFELOLIE EN DILLE, SCAMPI MET GEMBER, HUISGEMAAKTE ZALMMOUSSE MET THAISE ASPERGES5,00
- ZALMTRILOGIE (GEBAKKEN, GEROOKT EN TARTAARTJE MET CURRYSABAYON)5,00
- ORIENTAALS APERITIEFBORDJE : SCAMPI MET LOOK EN GEMBER, SPICY RUNDALADE EN EEN THAIS SOEPJE MET CITROENGRAS & VERSE KORIANDER.....5,00

Lepelhapjes...

- CREME BRULEE VAN FOIE GRAS.....2,00
- SINT-JACOBSVRUCHT MET LIMOENBOTER.....1,75
- ZALMTARTAARTJE MET MANGO/APPEL & NOTENOLIE1,25
- GARNALENBISQUE MET HANDGEPELDE GARNALEN.....1,50
- APERITIEFSCHOTELTJE VAN KABELJAUW EN SCAMPI IN ROMIG SAFFRAANSAUSJE.....2,50
- VICTORIABAARS ONDER PARMESANKORSTJE.....1,25
- SCAMPI IN ROOMSAUSJE MET COGNAC.....1,00
- GEBAKKEN ZALMFILET OP EEN BEDJE VAN ZOETZURE PREI.....1,00
- SCAMPI MET WORTELSTAAFJE, HONING EN VERSE GEMBER.....1,00
- RUNDTARTAARTJE MET BIESLOOK, ROZE PEPER, NOTENOLIE EN PARMESANBRUNOISES.....1,25
- THAIS SOEPJE MET CITROENGRAS EN VERSE KORIANDER.....1,50
- HUISGEMAAKTE KWARTELMOUSSE OP NOTENBROODJE EN PORTOGELEI.....2,00
- ZUIDERS HAPJE MET FETA, OLIJF EN TOMAAT.....1,00

Andere aperitiefhapjes...

- CROSTINI MET HUISGEMAAKTE PESTO EN TOMAAT.....1,25
- BLADERDEEGJE MET GEROOKTE ZALM EN DILLE.....1,25
- BLADERDEEGJE MET GEITENKAAS, APPEL, HONING EN WALNOOT.....1,00

KOUDE VOORGERECHTEN

- TORENTJE VAN ZALMTARTAAR MET MANGO / APPEL, NOTENOLIE EN CURRYROOM.....9,00
- TRILOGIE VAN TOMAAT : GASPACHO, TOMAAT-GARNAAL MET VERSGEPELDE GRIJZE GARNALEN EN TARTAAR MET VERSE KORIANDER EN TRUFFELOLIE9,00
- VERRASSINGSPAKKETJE VAN GEROOKTE ZALM, GEPOCHEERDE KABELJAUW EN GRIJZE GARNALEN MET EEN MIERIKSWORTELSAUSJE.....10,50
- TRIO VAN GEROOKTE ZALM, ZALMTARTAAR EN GEBAKKEN ZALMFILET MET ACCACIAHONING.....9,00
- CARPACCIO VAN TONIJN MET VANILLEOLIE, ROZE PEPER EN PISTACHENOOTJES.....9,50
- ZUIDERS RUNDTARTAARTJE MET PARMESAN, BIESLOOK EN MIERIKSWORTELSAUSJE.....9,00
- SLAATJE VAN DEEGWAREN MET SERRANOHAM, LIMOENOLIJDRESSING, KERSTOMAATJES EN PARMESANKRUL.....8,50

SOEPEN

- VERSE BISQUE VAN NOORDZEEGARNALEN.....5,00
- BOUILLABAISE MET EEN ROUILE.....6,00
- WATERKERSROOMSOEP MET STAARTVIS EN CITROENGRAS.....6,00
- ROMIG SOEPJE VAN PAPRIKA MET ZALMFOREL.....5,00
- GASPACHO MET GANDAHAM.....5,00
- WITLOOFROOMSOEP MET GEROOKTE SPEKREEPJES.....4,00
- WATERKERSROOMSOEP..... 4,00

WARME VOORGERECHTEN

- ROZEMARIJNSPIES VAN SINT-JACOBSVRUCHT IN SPEKJASJE MET SCAMPI OP EEN BEDJE
VAN TOMAATBRUNOISE MET WARME CURRYOLIE.....11,00
- BLADERDEEGJE MET GEBAKKEN ZALM, GRIJZE GARNALEN, RAKETSLA
MET POMPELMOES EN BEURRE ROUGE11,00
- MI-CUIT VAN TONIYN MET MAROKKAANSE KRUIDEN OP EEN COUSCOUS
MET WITTE WIJN, MUNT EN PISTACHE.....11,00
- ROODBAARSFILET OP EEN SAFFRAANRISOTTO MET CHAMPIGNONS.....11,00
- MEDAILLON VAN STAARTVIS OP EEN BEDJE VAN PREI &
HOLLANDAISESAUS MET GRAANTJESMOSTERD.....13,00
- GEBAKKEN PALING MET EEN SABAYON VAN CITROENGRAS EN EEN GELEI VAN WESTMALLE.....13,00
- JONGE DUIVENFILET OP EEN BEDJE VAN GEBAKKEN SHITAKES, GEMBERJUS EN PEPERKOEK.....13,00
- LAMSMANCHETTE MET ROZEMARIJN OP EEN BEDJE VAN ZUIDERSE RATATOUILLE.....10,00
- GELAUQUEERD KWARTELBORSTJE MET PORTOSAUSJE, GEBAKKEN FOIE GRAS,
KWARTELMOUSSE EN VERSE UIENCONFIT.....13,00

Kindermenu...

3 aperitiefhapjes

Tomatensoepje met veel balletjes

Kipfilet met appelmoes en gebakken aardappeltjes met tuinkruiden

Of

Koninginnenhapje met sla & tomaatjes, gebakken aardappeltjes met tuinkruiden

Dame blanche

€ 19,00

HOOFDGERECHTEN

- EENDENBORSTFILET "A L' ORANGE" MET FIJNE GROENTJES.....16,00
- ESCALOPE VAN EEND MET FOIE GRAS OP EEN BEDJE VAN
SEIZOENSGROENTEN.....18,00
- STRUISVOGELFILET MET PORTOSAUSJE EN VERSE GROENTJES.....16,00
- KANGOEROEFILET MET GEMBERKARAMEL EN VERSE GROENTJES.....15,00
- GEPERSILLEERDE LAMSBOUT MET GROENTEKRANS.....15,00
- VARKENSHAASJE MET SPEKREEPJES, CHAMPIGNONS EN ZILVERUITJES.....15,00
- LAMSFILET MET FIJNE GROENTJES EN OVENTOMAAT
MET BEURRE ROUGE.....18,00
- LAMSKROON MET FIJNE ZUIDERSE RATATOUILLE EN GEMBERSAUSJE.....17,00
- KALFSFILET OPGEVULD MET ROZEMARIJN, SALIE EN MOSTERDSAUSJE
MET FIJNE GROENTJES.....18,00
- HAZENRUGFILET (SEIZOEN) MET PORTOSAUSJE EN APPEL-VEENBESTORENTJE &
WILDGARNITUUR.....18,00
- HAZENRUGFILET (SEIZOEN)"GRAND VENEUR" MET GROENTE-ASSORTIMENT &
WILDGARNITUUR18,00
- OP VEL GEBAKKEN ZALMFILET, FIJNE GROENTJES MET CASHEWNOTEN
EN EEN ZOETZURE RODE WIJNSAUS.....15,00
- WATERZOOI VAN FIJNE VIS (met kasteelaardappeltjes).....17,00
- MI-CUIT VAN TONIJN MET EEN COULIS VAN RODE PAPRIKA & VERSE GROENTJES.....16,00
- PAELLA met scampi, gambas, mosseltjes, inktvis, Noorse garnalen,
venusschelpen, chorizo, kip, paprika,erwtjes,.....17,00
- ZEEWOLF OP EEN BEDJE VAN ZOETZURE PREI,
WITTE WIJNSAUS EN VERSE GROENTJES.....18,00

NAGERECHTEN

- SOEPJE VAN AARDBEI MET QUENELLE VAN FONDANT CHOCOLADEMOUSSE EN
MASCARPONECREME.....7,50

DESSERTBORD MET 3 HUISBEREIDE NAGERECHTEN : ZELF SAMEN TE STELLEN.....7,50

KEUZE UIT : CREME BRULEE

CHOCOLADEMOELLEUX

MASCARPONEMOUSSE

FONDANT CHOCOLADEMOUSSE

CHOCOLADESABAYON

SABAYON VAN MARSALA

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

PANNA COTTA MET APPEL, NOOTJES, HONING EN AMARETTO

PANNA COTTA MET WOUDEVUCHTEN

TIRAMISU

VANILLEBAVAROIS

FRAMBOZENBAVAROIS

PLATTEKAASSORBET

LIMOENSORBET

VANILLEROOMIJS