

## Menusuggesties 2025

### **Keuze menu 1 € 39,50** **Vanaf 10 personen tot medio juni**

**Runderbouillon** | *tuinkruidenroom*  
of  
**Soep van het moment** |

**Zalm** | *Hollandaise saus*  
of  
**Varkensmedaillon** | *champignon roomsaus*

**Dame blanche** |  
*Vanille-ijs - chocolade saus - advocaat*  
of  
**Chipolata pudding** | *marasquinsaus*

### **Keuze menu 2 € 44,50**

**Champignons in een krokant jasje** |  
*warme knoflooksaus*  
of  
**Gemarineerde zalm** | *gerookte forel*  
of  
**Prosciutto van het Livar varken** | *paté - vijgencompote*

**Zeebaars** | *dillesaus*  
of  
**Diamanthaas** | *stroganoffsaus*  
of  
**Varkensmedaillon** | *champignon roomsaus*

**Bastogne parfait** - *karamelsaus*

*\*Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*

## Menusuggesties 2025

### Keuze menu 3 Winter € 46,50

**Zalm** |  
*Tapiocaparels- rijst espuma*  
of  
**Rundercarpaccio** |  
*truffelmayonaise - oude kaas*  
of  
**Bruschetta** | *tomaat – rode ui - basilicum*

**Risotto met gamba's en coquilles** | *kreeftensaus*  
of  
**Kalfssukade** | *morillesaus*  
of  
**Poulet noir** | *gevogelte jus*

### Samenspel van nagerechten

### Kezue menu 4 € 46,50

**Proeverij van voorgerechtjes** |  
*Gerookte zalm - rundercarpaccio*  
*Prosciutto met paté – soep van het moment*  
*Bruschetta met tomaat*

**Frittata van courgette** |  
*zoete aardappel crème – tomatensaus - groentechips*  
of  
**Zalm** | *bieslooksaus*  
of  
**Diamanthaas** | *stroganoffsaus*

**Coupe Saronno** |  
*Stracciatella- en kaneel-ijs – amandelcrumble*

\*Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.



# *De Gouden Karper*

BORRELEN DINEREN OVERNACHTEN