



Menusuggesties 2025 Vanaf 10 personen tot medio juni

Keuze menu 1 € 42,50

Runderbouillon | *gestoofd rundvlees -tuinkruidenroom*
of
Aspergesoep | *gesnipperde zalm - kruiden*

Zalm | *Hollandaisesaus*
of
Varkensmedaillon | *champignon-roomsaus*

Dame blanche |
Vanille-ijs - chocoladesaus - bessen
of
Chipolata pudding | *marasquinsaus*



Menusuggesties 2025 **Vanaf 10 personen tot medio juni**

Keuze menu 2 € 44,50

Champignons in een krokant jasje |
Aspergesalade - warme knoflooksaus
of
Gerookte zalm | *daslook - kristalbrood - citroenvinaigrette*
of
Salade gerookte kip | *bacon - Parmezaanse kaas*

Risotto | *seizoensgroenten - Parmezaanse kaas*
of
Vis van het seizoen | *bijpassend sausje*
of
Lamsrump | *asperges - specerijenjus*

Panna Cotta van Chocolate |
Seizoensfruit - passievrucht sorbetijs

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



Menusuggesties 2025 **Vanaf 10 personen tot medio juni**

Keuze menu 3 47,50

Zalm |
asperges- vadouvan
of

Rundercarpaccio |
kruidenvinaigrette – Parmezaanse kaas
of

Tartelette | *panna cotta van asperge – artisjok – rode ui*

Flan van bospeen | *seizoensgroente – beurre blanc*
of

Zalm | *Hollandaisesaus*
of

Kalfsstaartstuk | *pepersaus*

Samenspel van nagerechten



Menusuggesties 2025 Vanaf 10 personen tot medio juni

Keuze menu 4 € 49,50

Proeverij van voorgerechtjes |
Gerookte zalm - rundercarpaccio
Steak tartaar – aspergesalade - forelsalade

Risotto | seizoensgroente – Parmezaanse kaas
of
Vis van het seizoen | *bijpassend sausje*
of
Parelhoen | *1001 nacht kerriesaus*

Aardbeien Romanoff | vanille-ijs

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