

Afhaalmenu Vrijdag, Zaterdag & Zondag 21, 22 & 23 April 2021

Voorgerecht:

King fish, wakame, gepofte wilde rijst, komkommerdressing

Hoofdgerecht:

Scholfilet, pommes duches, asperges, tuinboontjes, saus van vadouvan
of

Biefstuk van de haas, paddenstoelen, aardappel gratin jus van madeira

Nagerecht:

Lemoncurd, merengue, aardbei, framboos

De kosten van dit menu bedraagt €35,- p.p.

Kaas ipv van dessert €2,50 extra p.p.

Extra gerechten te bestellen:

- Carpaccio met eendenleverkrullen en truffelmayonaise € 15,50 p.p.
- Aspergesoep 1 liter € 9,50 p.p.
- Kaasplankje € 9,75 p.p.
- Gerookte paling van Everen de Vries € 18,75 p.p.
- Friandises € 4,- p.p.

Wijntip van Vinoloog Johan Schotanus

- Falanghina Sannio 'svelato' 2019 €13,25 per fles
Volle kleur, veel geur met tonen van bloemen en specerijen. Volle inzet, tikje kamille, iets notig, brede smaak, lekker zacht met milde zuren. Gastronomisch glas.
- Ribera del Duero 'La Planta' 2019 €13,25 per fles
Robijnrood van kleur, rood fruit en licht gekruid in de geur, volle smaak met tonen van houtlagering, kaneel en een zwoele, zachte afdrank.

Graag dit menu bestellen tot Zaterdag 12:00 uur
Afhalen Vrijdag, Zaterdag tussen 17:00 – 18:30 uur
Zondag afhalen tussen 16:30-18:00 uur



