



JUBILEUM MENU

*Heerlijke pasta “ Nero ”
met scampi, coquilles en kreeftensaus*

** Kwartelborstje
geserveerd met bloedworst, appel, gebakken eendenlever
en saus gemaakt met Pedro Ximenez sherry*

*Hazenrugfilet en “Grand-Veneursaus”
pastinaakcrème, Romanesco en amandelaardappel*

Tiramisu “à la maison”

Prijs per couvert:

- ❖ drie gangen € 37,50*
- ❖ vier gangen € 47,50*

** Keuze 3 gangen menu, tussengerecht i.p.v. het dessert; supplement € 5,-*

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, laat het ons weten.



HERFST MENU

Soep van Muskaatpompoeen geserveerd met pompoenpitolie

** Huisgemaakte ravioli gevuld met bospaddenstoelen
en een saus van Parmezaan en truffel*

*Hertenbiefstuk en vossenbessensaus
met een garnituur van spruitjes, stoofpeer en Spätzle*

*“Crêpes Suzette”
flensjes met vanille-roomijs, sinaasappelsaus en slagroom*

Prijs per couvert:

- ❖ *drie gangen* € 35,-
- ❖ *vier gangen* € 45,-

** Keuze 3 gangen menu, tussengerecht i.p.v. het dessert; supplement € 5,-*



MENU MONOPOLE

*Carpaccio van rode biet
geserveerd met geitenkaas, walnoot, appel en honing*

** Krokante loempia gevuld met eekhoorntjesbrood
geserveerd met bospaddenstoelensoep*

*Wilde eendenborstfilet met sinaasappelsaus
rode kool en een krokante Rösti*

*“Chocolade Moulleux”
warm chocoladetaartje met zachte vulling*

Prijs per couvert:

- ❖ *drie gangen* € 35,-
- ❖ *vier gangen* € 44,-

** Keuze 3 gangen menu, tussengerecht i.p.v. het dessert; supplement € 5,-*

à la carte

VOORGERECHTEN

<i>Heerlijke pasta “Nero” met scampi, coquille en kreeftensaus</i>	€ 15,-
<i>Carpaccio van rode biet geserveerd met geitenkaas, walnoot, appel en honing</i>	€ 12,50

SOEPEN

<i>Soep van Muskaatpompoeen geserveerd met pompoenpitolie</i>	€ 9,-
<i>Bospaddenstoelensoup met een garnituur van krokante loempia gevuld met eekhoortjesbrood</i>	€ 10,-

TUSSENGERECHTEN

<i>Kwartelborstje geserveerd met bloedworst, appel, gebakken eendenlever en saus gemaakt met Pedro Ximenez sherry</i>	€ 18,-
<i>Handgemaakte ravioli gevuld met bospaddenstoelen en een saus van Parmezaanse kaas met truffel</i>	€ 15,-

HOOFDGERECHTEN

<i>Wilde eendenborstfilet met sinaasappelsaus, rode kool en een krokante Rösti</i>	€ 23,-
<i>Hazenrugfilet en “Grand Veneur”saus Romanesco en amandelaardappel</i>	€ 26,-
<i>Heerlijke pasta “Nero” met scampi, coquille en kreeftensaus</i>	€ 24,-
<i>Artisjokbodemp met ratatouille en gegrilde grietfilet</i>	€ 25,-
<i>Tournedos met rodewijnsaus</i>	€ 26,-
<i>Entrecote van de grill met Bearnaisesaus</i>	€ 24,-
<i>Hertenbiefstuk en vossenbessensaus met garnituur van spruitjes, stoofpeer en Spätzle</i>	€ 24,-

DESSERTS

<i>“Crêpes Suzette” flensjes gevuld met vanille-roomijs sinaasappelsaus en slagroom</i>	€ 10,-
<i>Tiramisu op “à la maison”</i>	€ 9,-
<i>“Chocolade Moulleux” warm chocoladetaartje met zachte vulling</i>	€ 10,-