

À la Carte

VOORGERECHTEN

Gebakken Val Dieu kaas met een garnituur van appel, walnoot en honing € 16,--

Runder carpaccio met zongedroogde tomaatjes
basilicum en Parmezaan snippers € 16,--

SOEP

Romige soep van bospaddestoelen € 10,--

Bij onze voorgerechten en soep serveren wij ambachtelijk brood
olijfolie en zeezout.

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



HOOFDGERECHTEN

Rosé gebakken wilde eendenborstfilet met Portsaus gekarameliseerde witlof en amandelaardappel	€ 32,50
Heilbotfilet op een crème van peterseliewortel groene asperges, geglaceerde peentjes en “ Beurre Blanc ”	€ 33,--

DESSERTS

Chocolade Moelleux Lauwwarme lava cake met frambozencoulis en slagroom	€ 12,--
Originele Tiroler “Apfelstrudel” met vanillesaus en boerenroomijs	€ 10,--