

SUGGESTIES NOVEMBER – DECEMBER 2014

VOORGERECHTEN :

- | | |
|--|---------|
| ✓ Terrine van ganzenlever / chutney van vijg / (koud) | € 16,00 |
| ✓ Carpaccio van hertenbout / mosterdkruid / hazelnoot / oude Beemster (koud) | € 12,50 |
| ✓ Carabineros à la plancha / spinazie / rijst / roomkaas 3 st. (warm) | € 20,00 |
| ✓ Langoustine Royal / gember-limoendressing / kruidenburghul 2 st. (warm) | € 19,00 |
| ✓ Zeebaars / koud gemarineerd / algendip / komkommer / linzen | € 14,50 |

HOOFDGERECHTEN :

- | | |
|--|---------|
| ✓ Heilbot wild gegrild / "Cevennes" ui / citroenlintpasta | € 18,50 |
| ✓ Tarbot / Violet artisjok / brandade met olijf en "parsley" | € 25,75 |
| ✓ Filet van hert / savooikool chiffonade met Spaanse voorham | € 22,50 |
| ✓ Wilde haas / Mechelse bruine / ratte aardappel / kastanje | € 21,00 |
| ✓ Fazant haan "Marquisat" / witloof / room / Anna aardappel | € 18,75 |

DESSERTEN :

- | | |
|--|---------|
| ✓ Filo krokantje met verse vijgen en zure room | € 8,50 |
| ✓ Chocolade / avocado / ahorn / kokos | € 8,25 |
| ✓ Panacotta van yoghurt en passievrucht | € 8,25 |
| ✓ La trappe d'echourgnac / chutney van pruimen | € 12,50 |

Mokka, verse thee en huisgemaakte zoetjes € 4.00

- Prijzen zijn exclusief bedieningen en materialen
- Prijzen zijn exclusief BTW (6 % voor afhaling en 12 % voor verzorging)