Keuze menu herfst 2026

(vanaf 2 november t/m 13 december)
“ het is tijd om te gaan”

Glas Cava of verse jus d’orange met warm wachthapje

******

Rundercarpaccio met truffelmayonaise
pittenmix, parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat
of
Bretonse vissoep
rijkgevuld met diverse vis- en schaaldieren
of
Duo van garnaalkroket en kaaskroket
gegarneerd met garnaaltjes en parmezaan snippers

******

Combinatie van gebakken zalm en lotte met hollandaisesaus
bimi groente en aardappelkroketjes
of
Zeeuwse gekookte mosselen met sausjes en verse frietjes
andere bereidingswijze suppl.+ €3,50
of
In de pan gebakken malse entrecote 300 gr.
met verse frietjes en herfstslaatje
met pepersaus of champignonroomsaus
of
Spaanse vispan uit de oven van de chef
met sherry en knoflook

€ 55,00 p.p.

******

Chocolade fantasie van de chef
vanille roomijs en slagroom
of
Crème brûlée met gebrande kandijsuiker
bol vanille roomijs, kletskop
of
Luxe verwenkoffie met likeurtje
en verfijnde zoete lekkernijen