



Menu

Zondag 18 oktober 2020
's middags en 's avonds

Amuse bouche

Terrine van ganzenlever met vijgen
Tartaar van zalm met limoen en appel
Soepje van pompoen met spekjes en parmezaan

Toast met krokant gebakken zwezeriken
gebraiseerd witloof en mousseline

of

Geglaceerde mosselen
met spinazie en tomaat

--

Fazant vergezeld van
hazelnoot kroketjes, puree van knolselder,
bospaddenstoelen, appel en veenbesjes
lichte roomsaus verrijkt met cognac

of

Tongreepjes 'Fine Champagne'
met grijze garnalen,
prei en puree van bintjes

--

Dessert

Menu € 50 per persoon
Reservatie gewenst alsook de keuze van uw gerechten aub
0494/52.66.65