

# MENU VAN DE CHEF

27 mei 2019 – 30 juni 2019

Zalm & gamba met taboulehسالade, dressing met tomaat, xeresazijn & koriander  
of  
Frisse Vitello Tonato met appelkappertjes  
of  
Mini quiche Lorraine met kruidensالade & bieslookvinaigrette

\*\*\*

Duo van zalmfilet en gamba, zachte currysaus met appeltjes en gember,  
wilde rijst  
of  
Speenvarken koteletjes “Duroc d’olive”, jus met citroentijm en primeurgroentjes  
of  
Franse jonge duif gebraden “cocotte”, groentjes en pommes risolées

\*\*\*

Irish coffee  
of  
Sachertaart met grand marnier, slagroom met kokostoets

**€42.00 (exclusief dranken)**

**€60.00 (met huiswijn, water en koffie)**