



Suggesties van de Chef

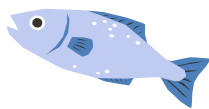
Hoofdgerechten

Zeetong

40

Twee zeetongen (200 à 250 gram bruto) à la meunière geserveerd met een frisse salade, limoenmayonaise en verse friet

Zwei Seezungen (200–250 Gramm brutto), nach Müllerin-Art zubereitet, serviert mit einem frischen Salat, Limettenmayonaise und frischen Pommes frites



Kabeljauwhaas

32

Kabeljauwhaas geserveerd met aardappelpuree, witte asperges, lamsoor, bospeen en beurre blanc saus

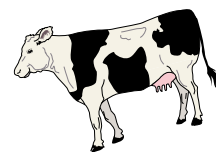
Kabeljaufilet (aus dem Rücken), serviert mit Kartoffelpüree, weißem Spargel, Queller, Bundmöhren und Beurre-blanc-Sauce

Runderribben

36

Langzaam gegaarde ribben van rund afgelakt met huisgemaakte BBQ-saus. De ribben worden geserveerd met een frisse salade en krielaardappelen met truffelmayonaise

Langsam gegarte Rinderrippen, glasiert mit hausgemachter BBQ-Sauce. Serviert mit einem frischen Salat und kleines kartoffeln mit Trüffelmayonaise



Nagerecht

Aardbei & asperge

10

Bavarois van aardbei met verse aardbei, witte asperges met vanille en aardbeienijs

Erdbeer-Bavarois mit frischen Erdbeeren, weißen Spargeln mit Vanille und Erdbeereis.

