

Voorgerechten

Gerookte zalm met een frisse venkel en dille
En een dressing van limoen

Salatrio uit Beesel met krokant gebakken reepjes kalfslever en spekjes,
balsamico en een kruiden/knoflook dressing.

Carpaccio met oude Rotterdamse kaas en een truffeldressing

Een vegetarische salade met champignons en geitenkaas.
Hierbij een basilicumdressing.

Soepen en/of tussengerechten

Soep van Hollandse doperwtjes met verse kruiden.

Bisque van schaaldieren met een royale visvulling.

Medaillon van witvis in panko op groenten,
met een kreeftensausje.

Scampi's op fijne groenten couscous met een lichte knoflook saus

We hebben vaak dag specialiteiten, die niet op de kaart staan. Graag
informereren wij U hierover.

Of laat U zich verrassen door ons 4 of 6 gangen SURPRISE-MENU

respectievelijk € 45,50 en € 52,50

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauwfilet met een frisse citroensaus.
geserveerd op een verse pasta gekruid met citroenpeper.

Boerderij eendenborst met een portsaus geserveerd
op een groenten couscous

Herford biefstuk .
Gegrild op de watergril met gebakken blokjes knolselderij
en een stevige rode wijnsaus.

Vispallet op de wijze van `t Raodhoes.
Een vijftal gegrilde vissoorten met twee soorten sauzen.
(meerprijs € 3,50 p.p.) ****

Nagerechten

Bavarois van de dag met aardbeien,
en een Grand Marnier saus.

Aardbeien Romanoff met witte chocolade Parfait.

Surprise van nagerechtjes.

Bordje met Hollandse en Buitenlandse kaasjes.

U kunt een keuze maken uit een zelf te bepalen aantal gangen menu:

3 Gangen menu met soep á € 37,50 of een

3 gangen menu met voorgerecht á € 40,50

Een 4 gangen menu á € 45,50

Heeft u wellicht nog een andere wens zoals een vegetarisch menu of een
dieet? In overleg is veel te regelen.