

Voorgerechten

Het hart van de Salanova sla met krokant gebakken scampi's,
balsamico en een kruiden/knoflook dressing.

—

Een bombe van gerookte zalm gevuld met een fijne vissalade
op ragfijn gesneden sla met een dressing van ansjovisfilet.

—

Krokant gebakken spekjes,
en lauwwarme geitenkaas van de Bokkesprong uit het Veulen.

—

Een vegetarische salade met gemarineerde artisjokharten,
Basilicumdressing en geraspte oude Reypenaerkaas.

Soepen en/of tussengerechten

Kalfsbouillon met gestoofde groenten en verse kruiden.

—

Courgette soepje met reepjes ham en een piccalilly room.

—

Medaillon van kabeljauw op groenten,
met een bieslooksous.

—

biefstukje van speenvarkenfilet met een fijne ratatouille van
olijven champignons en een Limburgse mosterdsaus.

We hebben vaak dagspecialiteiten, die niet op de kaart staan.
Graag informeren wij U hierover.

**OF LAAT U ZICH VERRASSEN DOOR ONS 4 OF 6 GANGEN SURPRISE-MENU
respectievelijk € 39,50 en € 45,50**

Hoofdgerechten

Op het vel gebakken roodbaarsfilet met een frisse citroensaus.
geserveerd op een brunoise van venkel.

—
Kalfslever rosé gebakken met stukjes spek en ui

—
Herford biefstuk .
Gegrild op de watergril met gebakken blokjes knolselderij
en een stevige rodewijnsaus.

—
Vispallet op de wijze van 't Raodhoes.
Een vijftal gegrilde vissoorten met twee soorten sauzen.
(meerprijs € 3,50 p.p.) ****

Nagerechten

Bavarois van rood fruit met aardbeien,
en een Grand Marnier saus.

—
Parfait van witte chocolade met chocolademousse.

—
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 € 33,75 of een 3 gangen menu met voorgerecht á € 35,75
Een 4 gangen menu á € 39,50

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