

DE GASTERIJ

★ keuzestress? dit zijn onze favorieten!

✓ vegetarisch

DRIE GANGEN MENU

42,50

VIER GANGEN MENU

46,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio

dungesneden ossenhaas | reypenaerkaas
truffelmayonaise | pijnboompitten

Zalm proeverij

4 verschillende bereidingen

Gegrilde zoete aardappel ★✓

crème van feta | vijg | granaatappel
balsamico

Botervis carpaccio

verschillende bereidingen van radijs
kersenblad | kruiden-olie

Gerookte runder-ribeye ★

krokant van Parmezaan | dragon mayonaise
knapperige kappertjes

SOEPEN

Romige bospaddenstoelensoep ★✓

crème van oude kaas |
knapperige kaas croutons

Dubbel getrokken runderbouillon

luchtige crème |
krokant gebakken sukade

HOOFDGERECHTEN

Tournedos van de Josper grill (+5,00)★

gegrilde groenten | zachte pepersaus

Duo van hert ★

sukade & biefstuk | paddenstoelentruffelpuree |
saus van kruidkoek en port

Zeebaars

gegrilde groenten | venkelsaus

Kabeljauw ★

zeekraal | tomaat | saffraan saus

Vegetarische Wellington

gevuld met ui & courgette | mix van bruschetta

Chateaubriand - 400 gram (alleen los te bestellen)

botermalse Black Angus ossenhaas | paddenstoelen
gegrilde groenten | 2 sauzen

DESSERT

Kaasplankje ✓

verschillende kazen | vijgenchutney
noten-rozijnenbrood

Mille-Feuille ★✓

framboos | Zwitserse room
gekarameliseerd bladerdeeg