

Voorgerechten

Paling in het groen
Reibekuchen / Gerookte zalm / Bietjes / Zure room
Guigonettes van Pladijs / tomaat / saffraan mayonaise
Kalfszwezerik / bereidingen van bloemkool / kwarteleitje / Kalfsjus
Gebakken ganzenlever / beuling / mais crème / appeltjes (+4 €)

Soepen

Bisque van kreeft met Armagnac / Kaas / Rouille
Erwtensoep / spekjes / korstjes

Hoofdgerechten

Entrecote "Holstein" / slaatje / Kalfsjus / handgesneden frietjes
Speenvarken op lage T° / wortel / Hollandaise Cross & Blackwell /
huisbereide kroketjes
Filet van eend op lage T° à l' orange / wintergarnituur / gratin
Zeebaarsfilet / Zeekraal / Beurre blanc / Krieltjes
½ Kreeft / Thermidor / Krieltjes (+7.5€) hele kreeft (+15€)

Nagerechten

Pinda Millefeuille
Dame blanche
Sabayon / Bruine rum / Verse sinaas / Bolletje vanille-ijs
Kaasselectie / Noten /Confituur(+5,00 €)
(graag bestellen in begin van de maaltijd)