

The page is decorated with several stylized illustrations of acorns and autumn leaves in shades of orange and brown, scattered around the central text.

Weekmenu

vanaf 15 oktober tem 22 oktober

m.u.v. 19 oktober

Zelfgemaakte chips met parmezaan

Hapje van het huis

Tartaar van dorade

Tartaar van dorade op oosterse wijze, frisse bulgursalade, diverse tomatenrassen, crème van avocado

Risotto van de chef

Risotto van schaaldieren, zeekraal, garnalen en parmezaan

Kalfslende

Gegrilde kalfslende, snijboontjes, gekonfijte la ratte aardappel en kalfsjus met madera

Cheesecake met bramen

Cheesecake van rode vruchten, bastogne, hangop en bramen

*Driegangenmenu € 39,50 per persoon
(zonder risotto)*

Viergangenmenu € 45,00 per persoon

Laat het ons weten als u een allergie of dieetwens heeft.

Bestellen kan via: 0624511595 of swaensmaak@gmail.com

Voorgerechten 12,50

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade

Sashimi van tonijn en zalm met wasabi, sojasaus (+ € 5,00)

Rund & pickles, handgesneden rundertartaar, gepekeld zoetzure groenten

Krab, mango en kreeft, gegrilde mango met krabsalade, limoen, kreeft en crème van avocado (+€ 5,00)

Tonijn 'Chefs special', geschroeide tonijn, furikake, oosterse salade en sesam vinaigrette (+€ 5,00)

Huisgemaakte wildpaté, zelfgemaakte wildpaté met compote van vijgen en kweeper, kruidensla

Herfstgerechten 18,50

Vol au vent ragout van hoeve-kip, kalfsgehaktballetjes, champignons, bladerdeegbakje en salade

Hazenpeper met rode kool en mousseline van aardappel

Roodbaars met een stampot van prei, gestoofde spinazie en blanke botersaus

Stoverij van hert met rode kool en mousseline van aardappel

Suggestie van de chef 26,50

Halve zeetong met spinazie, garnaltjes, aardappelpuree en een schuimige saus van garnaltjes

Duo hert, gebraden hertenfilet, gesmoorde sukade, bereidingen van schorseneren, stoofpeer geserveerd met saus van appelstroop en jeneverbessen

Tournedos met seizoensgroenten en romige pepersaus

Halve Canadese kreeft met verse pasta en basilicumboter

Nagerechten 5,50

Chocolade & peer brownie van pure chocolade, chocolademousse, gepocheerde peer

Citroentaart met bastogne en Italiaans schuim

Crêpes Suzette, flensjes, banketbakkersroom, sinaasappel, Grand Marnier (+ € 5,00)

Kaasselectie, 5 kazen geserveerd met notenbrood, appelstroop en gedroogd fruit (+ € 5,00)

Gerechten zolang de voorraad strekt.

Bestellen kan via: 0624511595 of swaensmaak@gmail.com