

# Weekmenu

vanaf 5 januari em 8 januari

## ZELFGEMAAKTE CHIPS MET PARMEZAAN

\*\*\*\*\*

## HAPJE VAN HET HUIS

\*\*\*\*\*

## DUO ZALM

TARTAAR VAN ZALM EN HUISGEROOKTE ZALM,  
ZOETZURE GROENTJES EN AVOCADO

\*\*\*\*\*

## COQUILLE & PASTA SALADE

GEGRILDE COQUILLE MET WARME PASTASALADE EN CITROENBOTERSAUS

\*\*\*\*\*

## PARELHOEN

ROULEAU VAN GEVULDE PARELHOEN, KNOLSELDERIJ,  
SEIZOENSGROENTEN EN ROMIGE SAUS VAN PEPPERKOEK

\*\*\*\*\*

## CHOCOLADE EN MANDARIJN

CHOCOLADEBROWNIE MET MANDARIJN EN CHOCOLADEMOUSSE

Driegangenmenu € 39,50 per persoon  
(zonder coquille & pastasalade)

Viergangenmenu € 45,00 per persoon

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

Bestellen kan via: 0624511595 of [swaensmaak@gmail.com](mailto:swaensmaak@gmail.com)

## Voorgerechten 12,50

**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade

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

**Duo gerookte vis**, dikke paling en huisgerookte zalm (+ € 5,00)

**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

**Parelhoen** rouleau van gevulde parelhoen, knolselderij, seizoensgroentenen romige saus van peperkoek

## Suggestie van de chef 26,50

**Halve zeetong** meunière gebakken met spinazie aardappelpuree

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

**Tarbot**, gegrilde tarbotfilet met stampot van prei, venkel en bieslookbotersaus

**Tournedos** met seizoensgroenten en romige pepersaus

**Halve Canadese kreeft** met verse pasta en basilicumboter

## Nagerechten 5,50

**Chocolade en mandarijn** chocoladebrownie met mandarijn en chocolademousse

**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