

Maandmenu November 2018

Voorgerecht keuze:

Romige courgettesoep
Met waterkers en krokant gebakken spekjes

of

Rauwe tartaar van zalm
Met creme fraiche, wasabi-mayonaise, salade en een gekookt eitje

Hoofdgerecht keuze:

Hertenbiefstuk medaillons
Met gebakken kastanje champignons, rode-kool en portsaus

of

Op de huid gebakken snoekbaars
Met risotto, groenten en zoetzure tomatensaus

Dessert:

Winterse creme brûlée
Van hopjes met mokka ijs

€ 29,50 p.p.