

Kaart restaurant

Menu is beschikbaar van 17-10-2025 tot 01-12-2025

Voorgerechten

€ 26 **Gerookte paling** / Belle de Fontenay / rucola / zure room met truffelolie

€ 24 **Kroketten van grijze garnalen** / tomaat / kruidensla

€ 30 **Sint-Jacobsvruchten** / butternut / spinazie / kruidenboter met knoflook

€ 34 **Gebakken ganzenlever** / zwarte pens / appel / jus zoetzuur

€ 68 **Kaviaar Oscietra** / espuma van aardappelen / grijze garnalen / bieslook

€ 21 **Champignons** / gepocheerd hoeve ei / toast

Hoofdschotels

€ 26 **Vegetarische** groenten pasta met tomatensaus en crumble van bloemkool

€ 39 **Kabeljauw** korst van selder en bieslook / fijne groenten / puree met prei

€ 35 **Paling in 't groen "Jacqueline"** / frietjes

€ 45 **Filet pur "Angus"** / gebakken champignons / pepersaus / frietjes

€ 39 **Hertenkalf** / witloof / veenbessen / appel / knolselder

€ 40pp **Fazant Fine Champagne** / veenbessen / appel / knolselder / champignons **2 pers**

€ 38pp **Fazant op Brabantse wijze** / witloof / spruiten / knolselder **2 pers**

€ 45pp **Hazenrug Harlekijn** / veenbessen / appel / knolselder / champignons **2 pers**

***De gerechten van de menu's zijn ook verkrijgbaar aan de kaart**

Voorgerechten € 26

Hoofdgerecht € 38

Desserten :

Kaasbord gerijpt door Van Tricht

€ 13 *Dame Blanche*

€ 13 *Het enige echte café glacé*

€ 15 *Aardbeien & frambozen / coulis / vanille ijs*

€ 12 *Sabayon met Champagne en vanille ijs*

€ 14 *Gekarameliseerd appel / krokante koekjes / vanille ijs*

€ 13 *Moelleux van chocolade, crème anglaise en vanille ijs*

Vanaf 5 personen max. 4 verschillende gerechten !

Vanaf 8 personen vragen wij een menu te kiezen voor heel de tafel

Elke allergie, intolerantie of vegetarisch melden bij de reservatie!!! Dan kunnen wij hiermee rekening houden

sorry maar VEGAN serveren wij niet