



# OPENINGSMENU DECEMBER 21

'MENU OP HET BORD'

## VOORGERECHT

CARPACCIO VAN RUND

Parmezaan | Truffelcrème | Pijnboompitten | Rucola | Gekonfijte tomaat

**of**

SALADE MET GEBAKKEN SCAMPI'S

Antiboise | Pernod | Kerrie | Zoetzure groentes

**of**

SALADE VAL DIEU V

Appelstroop vinaigrette | Granny Smith appel | Walnoten | Zoetzure groentes

## HOOFDGERECHT

HOENDERFILET

Truffel | Verse groentes | Roseval aardappeltjes | Jus van rode wijn

**of**

ZALMFILET

Verse groentes | Roseval aardappeltjes | Beurre blanc

**of**

RAVIOLI V

Spinazie | Parmezaan | Gepekeld eidooier | Saus van truffel

Portie ambachtelijke frieten met mayonaise (supplement € 5,-).

## DESSERT

DAME BLANCHE 2.0

Vanille-ijs | Brownie | Gesuikerde amandelen | Schotsen van pure chocolade

Chocoladesaus | Slagroom

**of**

KAASPLANKJE (supplement € 5,00)

Vijf verschillende soorten kazen | Compote van vijgen | Vijgenbrood

**€ 29,50**



# SUPRISEMENU OP DE HEJ

**DRIEGANGEN €38,50**

**VIERGANGEN €44,50**

Laat u verrassen door onze chef-kok Vera Notermans

## BIJPASSENDE WIJNEN

Driegangen € 23,50

Viergangen € 30,50