

Aan Tafel

DE LEKKERNIJ

Voor de maand februari heeft ons keukenteam gekozen voor leuke eenvoudige gerechten. Genieten van mooie producten in onze gerechten. We hebben gezocht naar bijzondere diepe smaken in de verschillende gerechten. Bijzondere wensen vraag het aan ons team.

Eet Smakelijk.

Varkenshaas medaillons Wellington-style

Dunne medaillons varkenshaas kort aangebakken, omwikkeld met serranoham en afgewerkt in de oven voor een krokant jasje. Geserveerd met romige champignon-tijmsaus.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



Hollandse Biefstuk op zijn Braziliaans

Malse biefstuk in een kruidenkorst, met romige saus van geroosterde champignons, groene peperkorrels en een vleugje mosterd voor extra pit.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



MOSTERD

Mini Rollade van Kip

Kipfilet opgerold met spek licht bestreken met een mengsel van mosterd, honing en tijm, dan in de oven gegaard. Geserveerd met een lichte mosterddroomsaus.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



MOSTERD

Gegrilde Kabeljauw met dille/roomsaus

Skrei kort gegrild, afgemaakt in de oven. Geserveerd met een frisse beurre blanc-achtige saus op basis van citroen, dille én een klein scheutje mosterd.

€ 17,95

Allergenen:



VIS



MELK



MOSTERD



Geroosterde pompoen-champignon gratin

Blokken pompoen en kastanjechampignons geroosterd met knoflook, tijm en mosterd, dan overgoten met romige saus en afgetopt met een krokant kaas.

€ 17,95

Allergenen:



GLUTEN



MELK



MOSTERD

Schnitzel met champignonroom & citroen

Variant op de schnitzel, licht gepaneerd met kruiden en eventueel een vleugje serranoham in de paneerlaag. Geserveerd met de vertrouwde champignonroomsaus + een frisse citroen twist.

€ 17,95

Allergenen:



MELK



EI



GLUTEN

U kunt uw gerecht altijd aanvullen met een keuze uit onze kaart, zoals stokbrood kruidenboter of een soep. Het is altijd mogelijk een verrassingsdessert te bestellen, naar fantasie van de chef. Het dessert is in combinatie slechts € 4,75.