



Luxe 3-gangen menu

VOORGERECHT

Romige Tomatensoep met ballen

Bruschetta Trio

Drie variaties: tomaat-basilicum, geitenkaas-honing walnoot en tonijn.

Runder Carpaccio

Fijngesneden malse rundercarpaccio met een smaakvolle pesto dressing, truffel mayonaise, geschaafde Grana Padano, rode ui, knapperige pittenmix en verse rucola.

HOOFDGERECHTEN

Kip Satay

Kippendij met satésaus, ketjap, gebakken uitjes, kroepoek en frisse atjar.
Met een vleugje sambal voor de liefhebbers.

Stadse Schnitzel

Schnitzel met champignonroomsaus, gebakken champignon, ui en spek.

Teriyaki Zalm

Noorse zalmfilet in een zoete teriyaki glaze, zachte Franse roombrie en een knapperige notencrumble.

Sticky Ribs

Heerlijk malse spareribs, langzaam gegaard.

Vegetarische Burger

Burger van De Vegetarische Slager, met grove mosterd, augurk, plakjes tomaat, BBQ-saus en de keuze uit cheddar kaas of vegan cheddar kaas op een zachte brioche bun.

NAGERECHTEN

Grand Dessert

Cheesecake met caramel

Huisgemaakte Brownie

Luxe Wafel

Verse Slagroom

Chocolade mousse

Panna Cotta

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes & mayonaise.
Deze kunt u onbeperkt bij bestellen.**

€35,00 P.P.