



### **3 GANGEN MENU**

Het drie gangen menu is gebaseerd op onze All Day dining kaart. Een kaart vol met gerechten die je mag verwachten in een goede Franse brasserie. Jarst, onze chef, kookt graag met invloeden vanuit de Europese keuken, waarbij we als team af en toe een uitstapje maken buiten deze grenzen. Met als enige reden dat we gaan voor de lekkerste en allerbeste gerechten! Hieronder een voorbeeld:

OM MEE TE STARTEN:

#### **CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK**

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

HOOFDGERECHT:

#### **ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET**

met gerookte paling, gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc Veltman Vis

ALS AFSLUITER:

#### **WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD**

met vanille roomijs en boerenjongens

### **3 GANGEN VEGETARISCH MENU**

OM MEE TE STARTEN:

#### **CREME BRULEE GEITENYOGHURT**

met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

HOOFDGERECHT:

#### **GEGRILDE AUBERGINE**

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

ALS AFSLUITER:

#### **CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD**

met mango sorbetijs