

MAANDMENU - MENU DU MOIS - MENU OF THE MONTH

Menu wordt geserveerd per tafel en enkel tussen 12h - 14h & 18h - 20h30

Le menu est servi par table et seulement servi entre 12h - 14h & 18h - 20h30

The menu is served by table and only served between 12h - 14h & 18h - 20h30

€ 60,00

excl. dranken
hors boissons
without drinks

wachtbordje

trilogie des amuse-gueules

trilogy of appetizers

zonnevisfilet op de plancha – mousseline van vitelotte aardappel – prei – zachte curry – krokante pastinaak

filet de poisson-soleil à la plancha – mousseline de pommes de terre vitelotte – poireaux – curry doux – panais croustillant

sunfish fillet on the plancha – mousseline of vitelotte potato – leek – mild curry – crispy parsnip

hertenkalffilet roze gebakken – gestoofde groene kool – crème van boschampignons –

gratin aardappelen – poivrade saus

filet de chevreuil - chou vert braisé – crème de champignons des bois – pommes dauphinois – sauce poivrade

venison fillet – braised green cabbage – cream of wild mushroom – potatoes au gratin - poivrade sauce

OF

hazenrugfilet rood gebakken – gestoofde groene kool – crème van boschampignons –

gratin aardappelen – poivrade saus

râble de lièvre cuit rosé – chou vert braisé – crème de champignons des bois – pommes dauphinois – sauce poivrade

saddle of hare fillet – braised green cabbage – cream of wild mushroom – potatoes au gratin – poivrade sauce

irish coffee

OF

moelleux van donkere chocolade – vanille-ijs

moelleux au chocolat noir – glace à la vanille

dark chocolate moelleux – vanilla ice cream

passende wijnen
vins compris - complementing wine pairing

+ € 20,00

AMFORA
hotel-restaurant-private dining