*Koude Voorgerechten*

|  |  |
| --- | --- |
| *Huisgemaakte boerenpaté geserveerd met confituur van sjalotjes en toast* | € 15,75 |
| *Cocktail van Hollandse garnalen* | € 13,75 |
| *Saumon Fumé d’Ecosse avec son toast* | € 17,50 |
| *Assiette du Pêcheur (Saumon Fumé, Truite fumée, Crevettes grises, flétan Fumé)* | € 18,50 |
| *Ardenne ‘Coburg’ ham* | € 14,00 |
| *Parma Ham* | € 17,50 |

*Warme Voorgerechten*

|  |  |
| --- | --- |
| *Ossenstaartsoep* | € 8,50 |
| *Dagsoep* | € 5,50 |
| *Scampi’s in knoflook saus* | € 16,50 |
| *Bourgondische wijngaardslakken in boterknoflooksaus (12* ***of*** *6 stuks)* | € 16,95  € 12,95 |
| *Kikkerbillen in knoflook/crème saus (9 stuks)* | € 18,75 |

*Onze Vleesgerechten*

|  |  |
| --- | --- |
| *Runderfilet met saus naar keuze* | € 26,50 |
| *Varkenshaasje met champignons/crème saus* | € 22,50 |
| *Medaillons van Kalf filet met Morilles champignons* | € 25,00 |
| *Gegrilde Entrecote met kruidenboter* | € 24,50 |
| *Lamskoteletjes met een dragon/crèmesaus* | € 25,00 |
| *Krokant gebraden Varkensbout* | € 22,50 |
| *Sauzen: Groene peper crème, Verse Champignons/crème,*  *Bearnaise, Provençaalse, en Mosterdsaus of met knoflookboter* |  |

*Onze Visgerechten*

|  |  |
| --- | --- |
| *Verse Tong in boter gebakken* | € 32,00 |
| *Gebakken Forel op Ardenne wijze* | € 24,00 |
| *Vispalet (filet van rode poon, zalm, zeeduivel, kabeljauw)* | € 29,50 |
| *Filet van Tarbot met een saus van rivierkreeftjes* | € 24,75 |
| *Gegrilde Konings Dorade* | € 26,50 |
|  |  |