



Paasdiner 21 en 22 April 2019

Paasproeverij bestaande uit:

Gebonden aspergesoepje

Met een garnituur van fijngesneden lente uitjes

Kipcocktailtje

Met een garnituur van gesneden kipvlees, appeltjes, bleekselderij, pijnboompitjes en huisgemaakte kerrie mayonaise

Gefrituurde gamba's in temporabeslag

Geserveerd met een heerlijke chili-sesamsaus

* * * *

Gepocheerde gevulde tongrolletjes met zalm

Geserveerd met witte wijnsaus en gepelde muskaatdruifjes, verse groente en aardappel mousseline

of

Huisgebraden rosbeef

Geserveerd met gebakken bospaddenstoeltjes, verse groenten en gebakken rozemarijn krieltjes

* * * *

Paasplateau

Bestaande uit, mousse, vers fruit, ijs en slagroom

€ 28,⁵⁰ p.p.

