

AFHALEN: WOENSDAG t/m ZONDAG

Menu du Chef 3 gangen € 25,00 p.p.

(Wijzigingen voorbehouden)

VOORGERECHTEN

Spies met geroosterde mosselen

Romige mosterdsaus

OF:

Zelfgemaakte Pate van kip en eend, cumberlandsaus (OP=OP)

OF:

"WEGGIE" zelfgemaakte soep van verse tomaatjes

HOOFDGERECHTEN

Rose gebakken, verse tonijnfilet, oosterse stijl

Met sojadressing

OF:

Zuurkool stampot met

Langzaam gegaarde varkens procureur en rookworst

OF:

Hutspot (wortel en uien) stampot

Met langzaam gegaarde varkens procureur en rookworst

OF:

OF: Heerlijke Wildpeper (stoofpotje van diverse wild)

Wild- rode wijnsaus, stoofpeertje

OF:

Gebakken Biefstuk van ossenhaas (150 gram) (toeslag € 3,00)

Met rode wijnsaus, groenten en aardappel gratin

OF:

Gebakken verse kalfslever met spel en uien

Aardappel puree

OF:

Boeuf Bourguignon (rund stoof) (vanaf zaterdag)

Met rode wijn, spekjes, champignons, zilveruitjes

OF:

"VEGGIE" Vegetarische lasagne van pasta en groente

DESSERT

Tiramisu taart

OF:

Luchtige Bramen bavarois

Bestel snel!

Bij voorkeur telefonisch 010-4185274

Bestellen: 11.00 - 16.00 uur

Afhalen: 17.00 - 19.00 uur

INDISCHE RIJSTTAFEL

MENU - 3 GANGEN € 55,00 voor 2 personen

Loempia met kip

BABI BALI- pikant varkensvlees

AJAM PEDIS- pikante kip

RENDANG- pikant rund stoofvleesje

SATEH AJAM- Kipsateh met pindasaus

SATEH KAMBING - Lams sate sojasaus

SAMBAL TELOOR- pikante gekookte eieren

SAMBAL SPITSKOOL- pikante Spitskool

LICHT PIKANTE GARNALEN

NASI - nasi goreng

KRUPUK-ATJAR

Lychees met vanilleijs

AANBIEDING WIJNEN:

Neem ook gelijk een heerlijk flesje wijn mee!

Per fles € 12,50 !

WIT: Chardonnay Santa Alicia, Chili, (gekoeld)

ROOD: Merlot Santa Alicia, Chili

ROOD: Bordeaux A.O.C.