

r e s t a u r a n t
Nieuwe Koningin

Verschillende en smaakvolle gerechten alle voor een prijs van 9,00 euro

Najaarssalade met gemarineerde paddestoelen, geitenkaas, walnoten en een citoen-honingdressing

Bonbon van zalm gevuld met tartaar van rivierkreeft en een dille-mosterdmayonaise

Gerookte eendenborst met appel, vijgen, geschaafde kaas met rozemarijn en een balsamicosyrop

Courgette carpaccio met taggische olijf, parmezaan, huisgemaakte croutons en een kruidendressing

Gebakken kwartel met haricots verts en paddestoelen truffel tapenade

Coquille op gecarameliseerde witlof met een vanille gembersaus

Daggerecht, elke dag wisselend

Ossenhaas met hete bliksem en jus van gepofte knoflook

Ravioli met compote van peer, saus van blauwschimmelkaas en pijnboompitjes

Soep van zoete aardappel met brood en tapenade

Risotto van pompoen, gepofte kastanje, salie en parmezaan

Crème brûlée van geitenkaas, appelsyrop en een kleine salade

Salade wildzwijnham, paddestoelen en cranberrycompote

Dagvis op een puree van zeekraal en reductie van wortel

Hertenbiefstukje met rode kool en jus van gluhwein

Tonijn met zoetzure paksoy en sesam tereyakisous

Ossenhaas carpaccio met parmezaan, rucola sla en basilicum olie

Bruchetta met ratatouille en bontalleggio uit de oven

Bijgerechten 2,75 euro

Stoofpeertjes

Groene groenten

Krieltjes in de schil met grove zoutkorrels en huisgemaakte knoflookmayonaise

Brood met tapenade

Desserts 8,00 euro

Crème brûlée van hazelnoot met caramelroomijs

Huisgemaakte brownie met chocolate chipsijs

3 MICHEL Patisseri-Chocolaterie bonbons geserveerd met koffie en een huis likeur

Vanille hangop met gemarineerd roodfruit en ijs van moscato d'asti

Bevroren druiven met grappa en pure chocolade brokken

Snoeperij, combinatie van verschillende desserts (+1,75 euro)

Kaasplankje met vijgenjam en brood (+1,75 euro)