

3 gangen keuze menu €26,50

Voorgerechten

Klassieke Franse uiensoep met gruyère kaas gratineerd

Of

De runder Carpaccio van de Bloemkool
met een dressing van tomaat en basilicum en pittige oude kaas

Of

Rouleau van gerookte zalm en gerookte forel met een bieslook mayonaise

Hoofdgerechten

Lamsrump met eigen jus en ratatouille

Of

Lekkere Ierse steak/biefstuk met naar keuze , gebakken champignons,
champignonroomsaus, pepersaus of stroganoffsaus

Of

Kabeljauwhaas met waterzooi van wintergroenten

Desserts

Dame Blanche

Of

Bavarois, smaak van de dag

**Wij werken met verse ingrediënten , hierdoor kan het voorkomen dat een product niet aan onze wensen voldoet en zullen wij dit product niet serveren , hierbij hopen wij op uw begrip .*

Eet smakelijk , Marieke Bosters en Team "De Bloemkool".

4 gangen keuze menu €37,50

Voorgerechten

Bloedworst, van Maurice Vos

Of

3 luik van Hollandse garnalen

bitterbal, bisque van garnalen en een kleine cocktail van garnalen

Of

Feuilleté met zwezerik en morille

Tussen soepje

Vissoep

Of

Licht gebonden paddestoelen soep

Hoofdgerechten

Gepocheerde Tournedos met truffeljus

Of

Papilote van zalm en garnalen met fijne groentjes en witte wijn

Of

Rouleau van Gelderse hoen met paddestoeltjes en gevogelte jus met room

Desserts

Trio van chocolade...

Of Schotel met diverse kaassoorten en hun garnituren

A La Carte

Voorgerechten:

Bloedworst met spek en appel		€ 12,50
Bourgondische slakken	6 st	€ 9,75
	9 st	€ 13,75
	12 st	€ 18,00
Winterse paté met geconfijte uitjes		€12,50
Pikante scampi in knoflookolie		€12,50
Salade met gebakken kalfszwezerik		€17,50

Soepen:

Vissoep	€12,50
Uiensoep	€9,50
Garnalen bisque	€12,50
Licht gebonden paddestoelen soep	€9,50

Hoofdgerechten vis:

2 sliptongen met salade en remoulade	€22,50
Trio van vis van de dag met garnituur	€23,50
Pasta met scampi en kreeftensaus	€22,50

Hoofdgerechten vlees:

Tournedos +/- 200 gram	€32,50
Chateaubriand (2p +/- 400 gram)	€49,50
Rundersucade met Bloedworst, met een saus van Affligem dubbel en kleine ui	€22,50

Vleesspecialiteiten van het Groene eiland

Deze zijn te serveren met de volgende garnituren

Pepersaus, stroganoffsaus, champignonroomsaus, gebakken champignons,
kruidenboter.

Truffelsaus + €2,=

Desserts:

Parfait met koffie en dulce de leche (melkjam)	€ 8,50
Petit Grand Dessert	€12,50
Bavarois smaak van de dag	€ 8,50
Kaasplank	€12,50

Bij onze gerechten serveren wij passende garnituren en frietjes.

Bij het bestellen van extra frietjes zijn wij genoodzaakt om een supplement te berekenen.

€ 1,50 portie friet

€ 1,- bij een portie mayonaise