

Keuze Menu

**Stel Uw menu samen uit onderstaande gerechten
naar eigen inzicht en smaak**

prijs 3-gangen keuzemenu 32,50

prijs 4-gangen keuzemenu 37,50

Rouleau van gevogelte, groene asperges en tomaat

aanbevolen wijn Torres Verdeo

Gegrilde tonijn met een sesamkorst en mierikswortelmayonaise

aanbevolen wijn Miguel Torres Tormenta Viognier

Gerookte runder ribeye en vergeten groenten chips

aanbevolen wijn Trumpeter Merlot

Zeegroenten salade met gemarineerde garnalen

aanbevolen wijn Neethlingshof, sauvignon blanc

In kikkererwtenbeslag gefrituurde groenten met een tomatensalsa(V)

aanbevolen wijn Trumpeter Merlot

Rundercarpaccio met een Franse sjalot dressing en rijpe kaas

aanbevolen wijn Grant Burge Boomerang Bay Shiraz

Geroosterde brood met Serrano ham, olijventapenade en gezouten boter

aanbevolen wijn Il Signo Sangiovese

Soep

Dubbel getrokken runderbouillon met verse groenten

Pompoen soep met couscous (V)

Bij de voorgerechten en soepen serveren we standaard dagvers brood met aioli en roomboter.

Hoofdgerechten

Zachtgegarde shortrib met een zoete aardappelcrème

aanbevolen wijn Il Signo Sangiovese

Gegrilde zalm op verse spaghetti met knoflook, koriander en olijfolie

aanbevolen wijn Boomerang Bay chardonnay

Duo van een gehaktbiefstuk en een varkenshaasmedaillon met gebakken ui

aanbevolen wijn Boomerang Bay Shiraz

Bonbons van geitenkaas en courgette op kruidenpasta (V)

aanbevolen wijn Il Signo Sangiovese

Kalfs rib-eye met Café de Paris saus

aanbevolen wijn Arboleda Carmenère

Gebakken roodbaarsfilet met een zoete paprikacouscous

aanbevolen wijn Miquel Torres Tormenta Viognier

Parelhoen in de Roode wijnsaus gegaard met paddenstoelen

aanbevolen wijn Trumpeter Merlot

Bij de hoofdgerechten serveren we standaard een gemengde salade en gebakken aardappelen of friet.

Nagerechten

Kwarkparfait met frambozensaus

Karamelpudding met een butterscotchsous

Trifle van fruit met natte cake en vanille crème

Baileys panna cotta met een chocolademousse

Appel-noten crumble met macadamia roomijs

Bladerdeeghoorn met diverse soorten ijs

aanbevolen wijn bij de desserts Petite Vendange Saussignac

Kaasplankje met kletsenbrood

aanbevolen bij het kaasplankje Niepoort ruby port

Koffie met bonbons

Wijn arrangementen

2 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	11,00
3 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	16,00
4 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	22,00

Specialiteitenkaart (voor de liefhebbers)

Voorgerechten

Brood "de Roode Leeuw" ambachtelijk wit- en bruinbrood met boter, kruidenboter en aioli	3,80
Salade met gebakken kaas en dun gesneden groenten (V)	11,50
Gebakken gamba's met komkommer yoghurt	15,50
Gerookte Schotse zalm met een gevuld eitje en mosterdsaus	18,50
Proeverij van kleine voorgerechten	17,50

Soepen

Oosterschelde kreeftensoep met zure room en een scheutje cognac	9,50
Uiensoep gratineerd met kaas en croutons	6,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw met een zachte mosterdsaus	24,80
Lamskroon op een erwtencrème met een rozemarijnjus	28,80
Gebakken kalfshaasmedaillon met gebakken gamba en een kreeftensaus	29,80
Chateau Briand, dubbele biefstuk van de haas met een aan tafel bereide stroganoff saus (minimaal 2 personen) prijs per persoon	32,50
Biefstuk van de haas met een rode port saus	
150 gram	25,80
200 gram	29,80
250 gram	33,80
Sliptongen Picasso met vers fruit	26,80
Filodeeg buidel gevuld met tofu, noten verse kruiden en spinazie (V)	21,50

Nagerechten

Kwarkparfait met frambozensaus	6,75
Karamelpudding met een butterscotchsous	6,75
Trifle van fruit met natte cake en vanille crème	6,75
Appel-noten crumble met macadamia roomijs	6,75
Baileys panna cotta met een chocolade mousse	6,75
Proeverij van een kleine selectie uit onze dessertkaart	8,50
Kaasplankje met kletsen brood	7,50
Irish- , French- , Spanish- , Coffee 43- of D.O.M coffee	6,80