

# Suggesties

<b>Woensdag = Steakdag</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Donderdag = Ribbekesdag</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>Vrijdag = Gamba avond</b>	<b>€ 24,50</b>

## Voorgerechten

Wildconsommé met wildsnippers	€ 11.50
Trio van wildpaté met brioche en uienconfijt	€ 15.00
Gemarineerde zalm met sesam, een oosters slaatje en wasabimayonnaise	€ 16.50
Wildkroketjes met witte kool, mango en veenbessen	€ 18.00

## Hoofdgerechten

Stoofpotje van varkenswangen, bereid met "Gauloise Rouge", met geconfijte groenten en kroketjes	€ 23.00
Filet van bosduif met gebakken boschampignons, compote van peer en pompoen, portosaus en amandelkroketjes	€ 25.00
Groenlandse Tarbot met crème van savooi, aardappelen en graanmosterd	€ 26.50
Paling in't groen	€ 26.50

## Kreeften uit ons homarium

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
Kreeft Belle-Vue (koud)	€ 23,00	€ 42,00
Kreeft "Thermidor" (warm)	€ 24,00	€ 44,00
Kreeft "à l'Armoricaïne" (warm)	€ 24,00	€ 44,00

## Dessert

Panna cotta van peer met crumble van pistache en gedroogde banaan	€ 9.50
--	--------

## Wijnsuggestie

<b>Wit:</b> Kovacs Nimrod, Eger, Hongarije (TOPPER!) Deze onbekende parel bestaat uit Chardonnay (66%) en Pinot Gris (34%)	€ 29.00
<b>Rood:</b> "Maria" van Casas de Moya, Valencia, Spanje Blend van Bobal 91%, Merlot 4% en Cabernet Sauvignon 5%	€ 29.00