



R E S T A U R A N T  
maaszicht

## Tafelmenu

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/of 4 gangen menu aan,  
met producten die de markt ons deze week te bieden heeft.

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?  
Vraag uw gastheer/-vrouw.

3 gangen (voorgerecht – hoofdgerecht – dessert)	33,50
3 gangen (voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht)	36,50
4 gangen (voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert)	39,50

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot uw gastheer/gastvrouw.

## Vooraf

### Twee maal eend

Huisgerookte eendenborst | structuren van biet  
rillette van eend | gerookte geitenroomkaas  
12,50

### Carpaccio van ossenhaas

Truffelcrème | parmezaanse kaas | rucola | pitjes  
12,50

### Salade Procureur

Gegrilde procureur van het livar varken  
compôte van vijgen | geitenkaasje uit de oven in brickdeeg  
11,00

### Proeverijtje van vis

Diverse soorten gerookte vis | taartje van garnalen | espresso van strandkrab  
15,75

### Oesters

Oosterschelde oester no: 3 | half dozijn op ijs geserveerd  
citroen | sjalot – rode wijnazijn  
16,50

## Soepen

### Vissoep

Rijkelijk gevuld | geserveerd met toast en rouille  
9,50

### Uiensoep

Croutons | gegratineerd met gruyère  
6,00

### Runderbouillon

Dubbel getrokken | groenten garnituur  
6,00

## Tussen | Warm vooraf

### Scampi's

Romige kruidensaus | specialiteit

14,50

### Coquilles

Jacobsmosselen | doperwt | limoen beurre blanc

16,00

### Tussengerecht van het tafelmenu

Vraag het uw gastheer of gastvrouw

11,50

## Vis

### Catch of today

Dagelijks vers | vis van het seizoen  
wij vertellen u graag wat er vandaag in het net zat

22,50

### Zeetong

Gebakken in roomboter | 500 gram | aan tafel gefileerd

43,50

### Vispotje

Diverse soorten vis | scampi | romige vissaus

19,00

### Mosselen

Jumbo's uit Yerseke | naturel bereid of in witte wijn of Grimbergen abdijbier  
geserveerd met diverse sausjes

va 21,50

## Vlees

### Tournedos

Biefstuk van de haas | saus naar keuze | peper, stroganoff of rode wijn  
26,75

### Knien in 't zoer

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma  
18,50

### Varkenshaas

Twee medaillons | overbakken met brie  
zachte paprika saus  
19,00

### Kalfslende

Malse blanke lende van de grill | saus van gepofte knoflook  
kroketje van kalfszwezerik en dragon  
22,50

### Eend

Gepekeld en gerookt | crème van bataat | siroop van sherry en balsamico  
saus van rode wijn en 5 spice kruiden  
22,50

## Vlees noch Vis

### Portobello

Gevuld met kruidige spinazie en kruidenkaas | crème van gepofte pompoen  
tarte tatin van rode ui  
18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met  
twee aardappeltgarnituren en een groenten garnituur.