

MENU SEPTEMBER 2010

€ 22,50

Voorgerecht

Crostini met mozzarella, tomaat en basilicum op een frisse salade
Licht gebonden prei soep met een kaasstengel
Champignons gebakken in kruidenboter gegratineerd met kaas
Zomerse salade met een roos van gerookte zalm en een dille dressing

Hoofdgerecht

Parelhoenfilet met een zacht romig knoflooksausje
Heerlijke paella met vis en schaaldieren
Lekker mals gebakken struisvogelfilet vergezeld van een honing-rode portsaus
Tortellini gevuld met ricotta en spinazie waarover een kaassaus en zongedroogde tomaatjes

Nagerecht

Aardbeien hangop met een bolletje vanille-ijs
Gianduja taartje met een coulis van amarena kersen
Sorbet ijs van galiameloen met een toefje slagroom
Koffie met een likeur naar keuze

Smakelijk!