

## VISMENU'S VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN

### 3 GANGEN € 39 PER PERSOON

#### **TARTAAR VAN TONIJN MET AVOCADO EN MIERIKSWORTELCRÈME**

*TARTAR OF TUNA WITH AVOCADO AND HORSERADISH CREAM*

\*\*\*

#### **GEBAKKEN ZEEBAARS MET ASPERGES EN BEURRE BLANC VAN SEREH**

*SEA BASS WITH ASPARAGUS AND BEURRE BLANC OF LEMONGRASS*

\*\*\*

#### **PANNA COTTA**

### 4 GANGEN € 49 PER PERSOON

#### **TARTAAR VAN TONIJN MET AVOCADO EN MIERIKSWORTELCRÈME**

*TARTAR OF TUNA WITH AVOCADO AND HORSE RADISH CREAM*

\*\*\*

#### **COQUILLES MET LIVAR BUIKSPEK EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK**

*SCALLOPS WITH PORK BELLY AND BAKED GARLIC FOAM*

\*\*\*

#### **GEBAKKEN ZEEBAARS MET ASPERGES EN BEURRE BLANC VAN SEREH**

*SEA BASS WITH ASPARAGUS AND BEURRE BLANC OF LEMONGRASS*

\*\*\*

#### **AARDBEIEN ROMANOV**

*STRAWBERRIES ROMANOV*

### 5 GANGEN € 59 PER PERSOON

#### **TARTAAR VAN TONIJN MET AVOCADO EN MIERIKSWORTELCRÈME**

*TARTAR OF TUNA WITH AVOCADO AND HORSE RADISH CREAM*

\*\*\*

#### **BISQUE DE HOMARD**

*LOBSTER BISQUE*

\*\*\*

#### **COQUILLES MET LIVAR BUIKSPEK EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK**

*SCALLOPS WITH PORK BELLY AND BAKED GARLIC FOAM*

\*\*\*

#### **GEBAKKEN ZEEBAARS MET ASPERGES EN BEURRE BLANC VAN SEREH**

*SEA BASS WITH ASPARAGUS AND BEURRE BLANC OF LEMONGRASS*

\*\*\*

#### **CHOCOLADE DESSERT**

*CHOCOLATE DESSERT*

## **VLEESMENU VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN**

### **5 GANGEN € 65 PER PERSOON**

#### **STEAK TARTARE**

*STEAK TARTARE*

\*\*\*

#### **KROKANTE BUIKSPEK MET VOORJAARSGROENTEN**

*CRISPY BACON WITH SPRING VEGETABLES*

\*\*\*

#### **GEBAKKEN GANZENLEVER MET EEN ABRIKOZEN COMPOTE EN BRIOCHE**

*GOOSE LIVER WITH APRICOT COMPOTE AND BRIOCHE*

\*\*\*

#### **BLACK ANGUS RIB EYE VAN DE BARBECUE MET COGNAC/TERIYAKI**

*BARBECUED BLACK ANGUS RIB EYE AND COGNAC/TERIYAKI*

\*\*\*

#### **KEUZE UIT PANNA COTTA OF AARDBEIEN ROMANOV OF CHOCOLADE DESSERT**

*A CHOICE OF PANNA COTTA OR STRAWBERRIES ROMANOV OR CHOCOLATE DESSERT*