

Tables



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Escalope van Zalm, Sinaasappel en
Oranje bloesem

Trio van wild, Haas, Hert, Eend,
Rode Kool, Witlof, Boschampignons
en Pastinaak

Dessert van de Chef
Of
Europees Kaasbordje (sup. 6.00 €)

Menu Wijzigen van gerechten is Supplément € 42.00

Maand Menu Tables

Suggestie 5 Gangen Menu

Aperitief Maison en « une Patience » wordt
U aangeboden door het Tables Team

Escalope van Zalm, Sinaasappel en Oranje
bloesem

Romig soepje van Champignons, gerookte
Ganzenlever en Crumble van oude Kaas

Trio van wild, Haas, Hert, Eend, Rode Kool,
Witlof, Boschampignons en Pastinaak

Europees Kaasbordje
Of
Structuren van Koffie en Mascarpone

Menu Wijzigen van gerechten is Supplément € 62.00

Voorgerechten

- Tartaar van Meritus, Krab en St. Jacques, Balsamico en Sinaasappel € 29.00
Terrine van Ganzenlever, Gerookte Eend, notenbroodje, Compote van Rode ui € 29.00
Gamba's "Black Tiger" van het huis € 26.00
Ambachtelijk Gerookte Noorse Zalm € 25.00
Escalope van Zalm, Sinaasappel en Oranje bloesem € 28,00

Soepen

- Groenten Soepje Henry IV € 9.00
Romig soepje van Champignons, gerookte Ganzenlever en Crumble van oude Kaas € 18.00

Hoofdgerechten

- Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijn € 36.00
Rundsfilet "Belgisch Wit Blauw", cognac en room van verse Pepers € 36.00
Kabeljauw "en Papillot", fijne groentjes en Champagnesaus € 34,00
Noordzeetong "Meunier" op Traditionele wijze 450 gram € Dagprijs
Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm, Gamba en St. Jacques met witte wijn en Saffraan € 36.00
Trio van wild, Haas, Hert, Eend, Rode Kool, Witlof, Boschampignons en Pastinaak
€ 37.00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

- "Dessert van de maand" € 12.50
Huis bereidt Vanille ijs met Warme Chocolade € 10.00