



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Gamba's Black Tiger, Risotto, Tomaat,
Fijne groentjes en Espuma van Feta

Fazant, Butternut, Boschampignons,
Spruitjes en Stoofpeertje met
Veenbes

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

Gamba's Black Tiger, Risotto, Tomaat, Fijne
groentjes en Espuma van Feta

Traag gegaarde Kabeljauw, Crème van Mais,
Crumble van Groene kruiden

Fazant, Butternut, Boschampignons, Spruitjes en
Stoofpeertje met Veenbes

Europees Kaasbordje

Of

Praliné, Peer, Karamel en AmandelSponscake

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
Gamba's Black Tiger, Risotto, Tomaat, Fijne groentjes en Espuma van Feta € 28,00
Traag gegaarde Kabeljauw, Crème van Mais, Crumble van Groene kruiden € 28.00

Soepen

- Groenten Soepje Henry IV € 9.00

Hoofdgerechten

- Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijn € 36.00
Rundfilet "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
Fazant, Butternut, Boschampignons, Spruitjes en Stoofpeertje met Veenbes € 36.00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

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