



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Carpaccio van Staartvis, Lauwe
Vinaigrette met Soja en Gel van
Duindoornbes

Roulade van Parelhoen, Ganda
Ham, Spinazie, Champignons, Mais,
Gratin van Butternut

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

Carpaccio van Staartvis, Lauwe Vinaigrette met
Soja en Gel van Duindoornbes

Tongfilet, Nage met Fijne Groenten , Kokos,
Gember en Chili

Roulade van Parelhoen, Ganda Ham, Spinazie,
Champignons, Mais, Gratin van Butternut

Europees Kaasbordje
Of
Chocolade, Vanille, Kersen

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
Tongfilet, Nage met Fijne Groenten, Kokos, Gember en Chili € 26.00
Carpaccio van Staartvis, Lauwe Vinaigrette met Soja en Gel van Duindoornbes € 26.00

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
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
Roulade van Parelhoen, Ganda Ham, Spinazie, Champignons, Mais, Gratin van Butternut € 36.00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

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

