



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Carpaccio Van Skrei, lauwe
Vinaigrette, met Soja, Truffel, Gelei
Duindoornbes

Roulade van Parelhoen, Gandaham,
Spinazie, Champignons, Mini Mais

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

Apéritif Maison en « une Patience » Wordt
U aangeboden door het Tables Team

Carpaccio Van Skrei, lauwe Vinaigrette, met
Soja, Truffel, Gelei Duindoornbes

Tonijn Sachimi, Thais sausje met Gember,
Wasabi, Zoete Chili

Roulade van Parelhoen, Gandaham, Spinazie,
Champignons, Mini Mais

Europees Kaasbordje
Of
Zoetigheden Van De Chef

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
Scampi's, "Black Tiger" van het huis € 25.00
Ambachtelijk Gerookte Noorse Zalm € 25.00
Tonijn Sachimi, Thais sausje met Gember, Wasabi, Zoete Chili €28,00
Carpaccio Van Skrei, lauwe Vinaigrette, met Soja, Truffel, Gelei Duindoornbes € 26,00

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 400 gram € Dagprijs
Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm, Gamba en St. Jacques met witte wijn en Saffraan € 36,0
Roulade van Parelhoen, Gandaham, Spinazie, Champignons, Mini Mais € 36,00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

"Dessert van de maand" € 12.50

Huis bereidt Vanille ijs met Warme Chocolade € 10.00