

-Brasserie keuze Menu-

29,95

Voorgerechten

Garnalenkroket en gerookte Zalm
ravigottesaus en peterselie

**gerookte Eendenborst
& jonge Geitenkaas**
walnoten dressing, gele biet
en gekarameliseerde rode ui

Rundercarpaccio met truffelmayonaise
met truffelaardappelchips, Parmezaanse kaas
& pijnboompitjes

Hoofdgerechten

Hollandse Rib-Eye steak
van Keurslager Thomas Koppens
en in kruidenboter gebakken kastanjechampignons

Gebakken Zeewolf
met mousselinesaus

Herten Goulash
winters wildstoofgerecht
aardappelpuree, rode kool en stoofpeer

Desserts

Crème Brûlée
vanille crème met een
krokant laagje karamel

Herfst dessert
gesuikerde noten, kaneelroomijs & chocolade

Kaasbordje
Belgische kaasmeesters van Tricht
4 verschillende kazen met garnituur
(meerprijs 4,00)

*Bij bestelling ook graag
de dessert keuze doorgeven*