

# MAANDMENU'S 2022

Volledig menu met hapjes

€ 34,00 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

## Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef  
Praline van gerookte forel  
Glaasje met zoete aardappel, quinoa en feta  
Mini bruschetta  
...  
Op vel gebakken kabeljauwhaasje op bedje van sojascheuten, prei en wortelen met wittewijnsaus  
...  
Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes en sesamzaadjes  
...  
Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes, winterse groenten

## April - Mei - Juni

(speciaal extra kreeftgerecht voor moeder- en vaderdag)

Hapjes van de chef  
Glaasje tartaar van kabeljauw met bloemkool en currytoets  
Bordje gerookte zalm met Franse vinaigrette  
Mini bruschetta  
...  
Paling met groene kruiden  
of  
Halve kreeft met groenteslingers en kruidenboter (supplement ± € 10,00 pp)  
...  
Losse groentesoep met kleine pasta  
...  
Gegrilde zalm met witte asperges, mousseline van polderaardappel en lentefrisse groenten

## Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef  
Maatjes met aardappelslaatje  
Praline van zalm  
Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika  
...  
Carpaccio van rund met parmezaanschilders en rucola  
...  
Aspergesoep met zijn puntjes, en snippers gerookte zalm  
...  
Papillotte van zalm, kabeljauw en dorade met krielaardappelen en zomerse groenten  
(Dit gerecht kan op de barbecue als in de oven klaargemaakt worden)

## Oktober - November - December

Hapjes van de chef  
Oester  
Mini hamburger  
Beursje van scampi met tagliatelle & currysous  
...  
Op vel gebakken snoekbaars op bedje van sojascheuten, prei en wortelen met wittewijnsaus  
...  
Pompensoep met vleugje curry en kokos  
...  
Parelhoenborst, appel met veenbessen, winterse groenten en amandekrokotten

