

QUEEN'S MENU

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP

HUISGEMAAKT MET ROOM EN STOKBROOD.

CALAMARES

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KNOFLOOKSAUS.

HOOFDGERECHTEN

CANADEES BEENHAMMETJE

VARKENSHAMMETJE AAN HET BOT,
BEREID MET EEN GEKRUIDE HONINGSAUS.

KIPSATÉ

MET SATÉSAUS.

SURPRISE IN PASTRY

DIVERSE GROENTEN VERPAKT IN BLADERDEEG.

NAGERECHTEN

SAMS

VANILLE-IJS MET EEN HART VAN NOUGAT
EN DE BUITENKANT BEDEKT MET NOOTJES

KOFFIE OF THEE

KING'S MENU

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

VAN OSSENHAAS MET TRUFFELMAYONAISE, GERASPTE OUDE KAAS EN SALADE.

CALAMARES

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN, MET KNOFLOOKSAUS.

GEITENKAASJE

LAUWWARM GESERVEERD, MET HONING EN BALSAMICO-DRESSING
OP EEN BEDJE VAN SALADE.

HOOFDGERECHTEN

CHICKEN À LA KIEV

KROKANT GEBAKKEN KIPFILET, GEVULD MET EEN SAUS VAN KNOFLOOKBOTER,
PETERSELIE EN CHAMPIGNONS.

KIPSATÉ

MET SATÉSAUS EN GEBAKKEN UITJES.

SURPRISE IN PASTRY

DIVERSE GROENTEN VERPAKT IN BLADERDEEG.

NAGERECHTEN

CHOCOLADETAART

MET NOTEN EN SLAGROOM.

SAMS

VANILLE-IJS MET EEN HART VAN NOUGAT
EN DE BUITENKANT BEDEKT MET NOOTJES.

KOFFIE OF THEE

ROYAL MENU

VOORGERECHTEN:

CARPACCIO

VAN OSSENHAAS MET TRUFFELMAYONAISE, GERASPTE OUDE KAAS EN SALADE.

CALAMARES

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN, MET KNOFLOOKSAUS.

GEITENKAASJE

LAUWWARM GESERVEERD, MET HONING EN BALSAMICO-DRESSING
OP EEN BEDJE VAN SALADE.

HOOFDGERECHTEN:

CHICKEN À LA KIEV

KROKANT GEBAKKEN KIPFILET, GEVULD MET EEN SAUS VAN
KNOFLOOKBOTER, PETERSELIE EN CHAMPIGNONS.

KOGELBIEFSTUK

MET PEPER- OF CHAMPIGNONSAUS.

ZALMLENDE

ZALMFILET IN FOLIE MET WITTE WIJN SAUS, BOTER, PREI EN KRUIDEN.
GEGAARD IN DE OVEN.

NAGERECHTEN:

CHOCOLADETAART

MET NOTEN EN SLAGROOM.

SAMS

VANILLE-IJS MET EEN HART VAN NOUGAT
EN DE BUITENKANT BEDEKT MET NOOTJES.

KOFFIE OF THEE