



Menukaart Avondrestaurant

Dinsdag 3 oktober

Amuse:	Rolletje van komkommer en eiersalade
Voorgerecht:	Vitello tonato
Hoofdgerecht:	Bavette met een jus van champignon, aardappelen uit de oven en gegrilde groenten
Nagerecht	Crème brûlée met huisgemaakte vanilleroomijs

Dinsdag 10 oktober

Amuse:	Gebakken kibbeling
Voorgerecht:	Wildbouillon met bospaddestoelen
Hoofdgerecht:	Gegrilde zalm, tagliatelle, kerriesaus en groene groenten
Nagerecht	Mango bavarois met hangop

Let op: Het avondrestaurant is gesloten in week 42, 43 en 44

Dinsdag 7 november

Amuse:	Bospaddenstoelen soepje
Voorgerecht:	Knapperige gamba's met komkommer linten
Hoofdgerecht:	Frietje Stoofvlees
Nagerecht	Citroentaartje

Dinsdag 14 november

Amuse: Groente sticks met frisse dip
Voorgerecht: Kerriesoep met rivierkreeft
Hoofdgerecht: Gebakken kabeljauw, kruidenpuree, salade van venkel
Nagerecht Tiramisu met chocolade ijs

Dinsdag 21 november

Amuse: Bloemkool met een jasje en chillisaus
Voorgerecht: Carpaccio van rode biet, pijnboompit en balsamico
Hoofdgerecht: Kipsate met pindasaus, atjar en kruidige rijst
Nagerecht Trifle bastogne en kersen

Dinsdag 28 november

Amuse: Gevuld eitje met gerookte zalm
Voorgerecht: Bospaddenstoelen ragout, pasteitje
Hoofdgerecht: Turkse Adana kebab, basmati rijst, tomatensalade, cacik
Nagerecht Flensjes met vanille roomijs