**Afbeelding met tekst, Lettertype, logo, Graphics

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met tekst, Lettertype, logo, Graphics

Automatisch gegenereerde beschrijving**

**Menukaart Avondrestaurant (dinsdag)**

**Dinsdag 16 januari**

Amuse: Rouleau van komkommer en scharreleitje

Voorgerecht: Vitello tonato

Hoofdgerecht: Schnitzel met spinazie en aardappelgratin

Nagerecht: Crème brûlée met vanille-ijs

**Dinsdag 23 januari**

Amuse: Stengel van gerookte ham en een pestodip

Voorgerecht: Wildbouillon met een crème van kastanje en een zoet zuur

van beukenzwammen

Hoofdgerecht: Duo van zalm en scampi, roomtagliatelle en broccoli

Nagerecht: Cappuccino mousse

**Dinsdag 30 januari**

Amuse: Kalfsbitterballetje

Voorgerecht: Linzensoep

Hoofdgerecht: Varkenshaas in champignonroomsaus, gebakken krieltjes en witlof

uit de oven

Nagerecht: Vers fruit

**Dinsdag 27 februari**

Amuse: Bruschetta met tomaat

Voorgerecht: Salade met geitenkaas uit de oven, appel en walnoot.

Hoofdgerecht: Gepocheerde kabeljauw, sugar snaps, peultjes en kruidenpuree

Nagerecht: Stoofpeer met karamel-ijs

**Dinsdag 12 maart**

Amuse: Garnalenkroketje

Voorgerecht: Frisse salade van avocado, gerookte zalm, komkommer en pommodori

tomaat

Hoofdgerecht: Stoofpotje met bruin bier, gekonfijte aardappelen, rode kool. Nagerecht: Worteltaart met een vanille crème

**Dinsdag 19 maart (laatste keer Avondrestaurant)**

Amuse: Toast met gebakken champignons

Voorgerecht: Salade rode biet, truffel, appel en cous cous

Hoofdgerecht: Gepaneerde scholfilet, verse frites en een gemengde salade

Nagerecht: Warm chocolade taartje

**Kleine kaart Grand Café (woensdag)**

**Afbeelding met tekst, Lettertype, schermopname, menu

Automatisch gegenereerde beschrijving**