

Menu eindejaar

| | Voorgerechten | Hoofdgerechten |
|---|----------------------|-----------------------|
| Knolseldersoep met chips | 7,00 €/liter | |
| Kreeftensoep met saffraanroom | 11,00 €/liter | |
| Huisbereide ganzenlever | 105,00 €/kg | |
| Dubbel gemarineerde zalm | 12,00 €/pp | |
| Reuze gamba uit de oven | 15,00 €/pp | |
| Scampi Thai | 10,00 €/pp | 14,00 €/pp |
| Pannetje vis uit de oven | 12,00 €/pp | 18,00 €/pp |
| Kreeft Belle Vue ½ met garnituur | 18,00 €/pp | 26,00 €/pp |
| Bouillabaisse Noordzee vis, rouille | | 22,00 €/pp |
| Papillot zeebaars, groentjes | | 21,00 €/pp |
| Tajine kip met zoet fruit, couscous | | 16,00 €/pp |
| Osso Bucco | | 20,00 €/pp |
| Stoofpotje hert, boschampionns, appel, veenbes | | 21,00 €/pp |
| Kwartels, druifjessaus | | 16,00 €/pp |
| Aardappelbereidingen: gratin dauphinois , kroketjes, krielaardappeltjes, puree. | | |

Dessert

Chocolademousse, bavarois, speculaastaart (min 8 personen).