

# SYLVESTER MENU 2019

## Amuse



## Voorgerecht

Gerookte heilbotfilet met gemarineerde rivierkreeftstaartjes,  
truffelaardappel en limoenmayonaise

*of*

Grove wildpaté met kweepeercompote,  
vijgen en briochebrood

*of*

Salade met quinoa, feta, dadels en macademia noten



## Hoofdgerecht

Gegrilde grietfilet met octopus en Taggiasche olijf op paprikarisotto

*of*

Gebakken hertenrugfilet met gefrituurde gnocchi,  
pompoen en saus van trompette de la mort

*of*

Bloemkoolburger met bulgur, dukkah en kerrie yoghurt



## Petit Grand Dessert

**55,00**

---

### Menu is uit te breiden met:

Garnalen bisque met coquille en makreel 7,00

*en/ of*

Kaasplankje van De Kaashoeve 10,00