

# SUGGESTIES

# SUGGESTIONS

## VOORGERECHTEN

## ENTREES

|  |       |
|--|-------|
| Maatjes met garnituur - Maatjes et garnitures .....  | 15,00 |
| Ravioli van verse zalm, romige rucolasaus - Raviole de saumon frais, petite crème de roquette .....            | 14,00 |
| Pannetje van scampi's met rode curry en kokosmelk.....<br>Cassolette de scampis au curry rouge et lait de coco | 16,00 |
| Gratin van tonijn met gestoofd witlof - Gratin de thon aux chicons braisés .....                               | 15,00 |

## HOOFDGERECHTEN

## PLATS

|   |       |
|---|-------|
| Victoriabaarsfilet, "Duglere" saus, en gekookte aardappelen .....   | 19,00 |
| Filet de bar Victoria, sauce Dugléré, pommes nature   |       |
| Zeeduivel medaillons met citrusvruchten, saffraan rijst - Médaillons de lotte aux agrumes, riz safrané.....               | 24,00 |
| Gebakken Zeetong (300gr) met frietjes - La sole (300gr) Meunière, frites .....  | 29,00 |
| Koteletjes van het biggetje, vleesjus en aardappel in de oven .....   | 18,00 |
| Côtelettes de porcelet, jus de cuisson et pomme au four   |       |
| Cuberoll "Irish beef" +/- 300 gr (noix d'entrecôte) -<br>met saus naar keuze en frietjes - sauce au choix et frites ..... | 29,00 |

## NAGERECHTEN

## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Bord van kazen van rauwe melk - Assiette de fromages au lait cru .....                                     | 8,00 |
| Ile flottante en Engelse room - Ile flottante et sa crème anglaise.....                                    | 7,50 |
| Pancake met rode vruchten coulis en vanille-ijs - Pancake au coulis de fruits rouges et glace vanille..... | 7,50 |
| "Tarte Tatin" .....  | 7,50 |
| Koude Sabayon met Pisang - Sabayon froid au Pisang.....  | 8,00 |
| "Café gourmand" .....  | 9,00 |