



Menukaart Oktober



Voorgerechten

Pompoensoep	€ 4,50/1
Uiensoep met gruyère en croutons	€ 5,00/1
Huisbereide paté met uienconfituur	€ 10

Hoofdgerechten

Vogelnestje in tomatensaus met puree	€ 10
Ribbetjes met gebakken aardappelen en groenten	€ 16
Duo van vis met wittewijnsaus en puree	€ 18
Gebakken gehaktballen met ajuïnsaus en stoemp	€ 12
Parelhoenfilet met dragonsaus en gebakken aardappelen	€ 17

Onze klassiekers ...

Varkenshaasje met champignonsaus, groenten en gebakken aardappeltjes	€ 15
Kalkoen 'fine champagne', zuidervruchten en gebakken aardappelen	€ 15
Zalm op Normandische wijze met mosseltjes en puree	€ 18
Koude vleeschotel met koude aardappeltjes	€ 10
Koude visschotel met koude aardappeltjes	€ 12

Eveneens verkrijgbaar

Balletjes in tomatensaus	€ 9,50/kg
Stoofvlees Belgisch witblauw	€ 13/kg
Spaghettisaus	€ 7/liter
Vol-au-vent	€ 13/kg