



# ~ Specialiteitenkaart ~

Vanaf 17:00 uur

## Voorgerechten

**A**mbachtelijk gerookte Zalm uit Urk, lauw-warm geserveerd op een bedje van diverse slasoorten met een frisse Honing-Mosterd-Dille dressing. € 12,50

**R**undercarpaccio v.d. Argentijnse Ossenhaas met Aceto Balsamico, gebruneerde Pijnboompitjes en Parmezaanse kaas. € 12,50

**P**arade van drie kleine voorgerechtjes:

- mini Ardennerham met Meloen
- mini Garnalencocktail
- mini kopje Bouillon met Tuinkruiden

€ 12,50

## Soepen

**L**icht gebonden Bosuiesoep waarin een brunoise van blokjes Ham. € 6,00

**H**uisgemaakte Visbouillon met Safran, rijkelijk gevuld met Mediteraanse Vissoorten, Green-Shells en afgemaakt met Pernod. € 8,00

Al deze Voorgerechten worden geserveerd met Stokbrood en Kruidenboter.

## Visgerechten

**S**uper Black Tiger Gamba met Pasta en een Knoflook-Gembersausje. € 26,50

**Z**almforel bestrooid met Amandel en gefrituurde Peterselie. € 19,50

**A**tlantische Zetong in Roomboter gebakken, met Citroen en Kappertjes. € 22,50

## Vleesgerechten

**T**ournedos van de Ossenhaas met gekneusde Pepertjes en een rozet Kruiden-Knoflookboter. € 24,50

**G**econfijte Eendenbout in eigen jus gegaard, met Mangochutney. € 22,50

**M**ixed-Grill a la Maoske met heerlijke koude sausjes. € 21,50