

KAART

» Menu
» Menukaart
» Maandmenu
» Menu Prinsessehof
» Menu v/d chef
» Suggesties
» Feestdagen

Wij ronden af om 16u00 in de namiddag aangezien wij om 18u00 terug klaar staan voor onze volgende klanten.

'S avonds sluiten wij om 24u00.

MENU PRINSESSEHOF

Carpaccio van Black Angus

OF

Huisbereide garnaalkroketten

OF

Gamba's in de oven / notenboter

Côte à l'os Wit-Blauw / 1,3 kg. (enkel 2 personen) / Saus naar keuze: Peper, champignons, Béarnaise

OF

Contrefilet van Finse Freygaard Sashi / 3 à 4 weken Dry-Aging (per persoon)

"Selected *****" (supplement 5 euro) / Saus naar keuze: Peper, Champignons, Béarnaise

OF

Slibtongen "Meunière" / fris slaatje

OF

Côte à l'os Sashi AAA (Denemarken)

OF

Côte à l'os Simmental (Zwitserland)

OF

Côte à l'os Noir Baltique (Baltisch)

OF

Côte à l'os Rubia Gallega (Galicië)

OF

Côte à l'os Frisona (Galicië)

Dit is het stukje vlees voor de liefhebber van diepere smaken! 4 weken Dry-Aged.
(enkel per 2 personen) Supplement 15 €/p.p.

Crème Brulée

OF

Trio van chocolademousse

OF

Café Glacé

PRIJS: € 55

Deze menu wordt enkel geserveerd per tafel.