

4 gangen Petit Appétit

Speciaal voor de liefhebbers van kleine porties heeft Uw Chef een 4 gangen keuzemenu samengesteld. De voor- en tussengerechten zijn standaard al kleine gerechtjes, de hoofd- en nagerechten zijn aangepast. Als auteur van het kookboek "Eten wordt weer je vriend" beschikt Uw Chef over ervaringsdeskundigheid rond eten met bijvoorbeeld een verkleinde maag of gewoon beminnaars van kleine porties. Ook tussen de gangen nemen we meer tijd zodat er in alle rust genoten kan worden van een heerlijk diner.

VOORGERECHTEN

Tomaten roomsoep

Van verse tomaten met een scheutje room (veg)

Zalm bonbon

Gerookte zalm met zalm-roomkaasvulling

Albondigas

Spaanse gehaktballetjes in pittige saus

TUSSENGERECHTEN

Spoom Bloedsinaasappel

Sorbetijs Sekt

Spoom Hugo Prosecco

Sorbetijs Sekt

Wildfond

Heldere sinaasappel wildfond met ger. eendenborst

Kabeljauw-souffle

Zeekraal en dille -mosterdsaus

HOOFDGERECHTEN

Limburgs stoofvlees

Kalfsstoof in een pannetje (1/2 portie)

Spareribs

Slow cooked spareribs (1/3 rib)

Black Angus biefstuk

Kleine getrancheerde biefstuk, van de grill

Kip Piri Piri

Gegrild kipdijvlees Piri Piri. (1/2 portie)

Sliptong

1 Sliptong zonder zijgraat.

Met aardappelpuree en botersaus (1/2 portie)

Groente grillschotel (veg)

Gegrilde aubergine, courgette, paprika en rode ui (1/2 portie)

Met aardappelpuree en champignon-roomsaus

DESSERTS *(kleine coupes, m.u.v. de Café royaal).*

Appeltaart in een glaasje

Appelcompote op een kruimelbodem met slagroom

Merenge coupe

Brokken merengue, vanille ijs, advocaatsaus, slagroom

Dame Blanche

Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus

Café royaal

Koffie, bonbons, koffiekaatje

4 gangen 27,50 pp.