



"Live cooking"

Moederdag Brunch & Dinerbuffet

onbeperkt genieten van ambachtelijke gerechten

Zondag 13 mei * 34,50 p.p.

Brunch: ontvangst vanaf 12.00 uur * Dinerbuffet doorlopend vanaf 17.30 uur



Koude gerechten

huisgerookte zalm met Scandinavische saus
huisgerookte claussefilet met tomatensalsa
Bourgondische salade met zoetzuur
pallet huisgemaakte charcuterie
Ceasarsalade met huisgerookt maishoent
carpaccio van Zundertse dikbil met truffeldressing
Rijsbergse "Vittelo" tonato
wit en bruin vloerbrood, boerenboter & kruidenboter

Warme gerechten

zalmfilet van de grill
gegrilde lende van Zundertse dikbil
Italiaans gemarineerd varkensribstuk van het spit
pepersaus & champignonsaus met Marsala
kipnuggets voor de kindjes
quinoa met Hollandse groenten
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise
groene salade met honingdressing
komkommersalade & tomatensalade
appelcompôte

Nagerechten

Ettense geitenkaas met honing & noten
Ossenblokkazen & Trappistenkaas met noten
Rijsbergse aardbeien met Romanov saus
exotische mousse van witte chocolade met frambozen
hemelse modder van Callebout chocolade
bavaroise van rood fruit met Zwitserse room
ambachtelijk ijs van Alfons Graumans
verse slagroom

Kinderen tot en met 11 jaar ½ geld



Café, terras &
open vanaf 12.00 uur!

Moederdag Menu 34,50 p.p.

Terrine
van huisgerookte zalm,
gamba's en asperges
of
Carpaccio
van Zundertse dikbil
huisgedroogde tomaatjes
rode ui, overjarige
Ossenblok kaas en
truffelmayonaise
*
kabeljauwfilet & gamba's
espelette saus
zeekraal & jonge groenten
stampotje met lenteui
of
Rijsbergse asperges
met boerenham
geprakt ei & botersaus
*
Craquelin zoals
geserveerd in
Maison de van Gogh met
Rijsbergse aardbeien
en roomijs van Alfons
of
Kwarktaart van
Ossenblokzuivel

