



"Live cooking" Vaderdag Brunch

onbeperkt genieten van ambachtelijke gerechten

Zondag 17 juni * 12.00 - 15.00 uur 29,50 p.p.



Koude gerechten

huis gerookte zalm met Scandinavische saus
huis gerookte claressefilet met couscous en piccellilycreme
Bourgondische salade met zoetzuur
huisgemaakte rozemarijnham met asperge-ei salade
Huis gerookte ham met gemarineerde watermeloen
carpaccio van Zundertse dikbil met truffeldressing
wit en bruin vloerbrood, boerenboter & kruidenboter

Warme gerechten

gegrilde Picanha (staartstuk) van Zundertse dikbil
gemarineerd ribstuk van Brabantse big bereid aan het spit
Huisgemaakte hamburgertjes en barbecue worstjes
pepersaus & champignonsaus met Marsala
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise
Singapore noedels met edame bonen
groene salade met honingdressing
komkommersalade & tomatensalade
appelcompôte

Nagerechten

Ettense geitenkaas met honing & noten
Ossenblokkazen & Trappistenkaas met noten & druiven
Rijsbergse aardbeien met Romanov saus
bavaroise van rood fruit met Zwitserse room
ambachtelijk ijs van Alfons Graumans
verse slagroom

Kinderen tot en met 11 jaar ½ geld
en op verzoek tomatensoepje & kipnuggets



'Oudoe Asperges' Menu

29,50 p.p.

Aspergesoep
met huisgerookte forel
*

Rijsbergse asperges
en zalm gegratineerd
met Hollandaisesaus
of

Rijsbergse asperges
met boerenham
geprakt ei & botersaus
*

Craquelin zoals
geserveerd in
Maison de van Gogh te
Auvers sur Oise
met Rijsbergse aardbei-
en en roomijs
van Alfons
*

Proeverij Tapas

34,50

Onbeperkt 15 verschil-
lende gerechtjes waar-
van 5 asperge-
gerechtjes
(alleen op reserveren)

