

# Lunchsuggesties

voor gezelschappen vanaf 10 personen  
en minimaal 2 dagen van te voren reserveren

Prijzen p.p.

## Soep

- |   |   |      |
|---|---|------|
| A | <b>Heldere Ossenstaart</b> met vlees, bosui en beuken- en oesterzwam                  | 6,00 |
| B | <b>Gele currysoep</b> met paddenstoelen, sojabonen, paprika, tomaat en bosui          | 5,00 |
| C | <b>Provençaalse vissoep</b> - vis, schaal- en schelpdieren, aïoli en geraspte Gruyère | 9,00 |

## Hoofdgerechten

Vers afgebakken broodjes met keuze uit

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| D | <b>Charcuterie</b><br>Plank - 6 soorten Italiaans, Frans en Spaans vleeswaar<br>Truffel- en kaaskroketje<br>Salade Landaise - Lauwwarme salade met gebakken speklardons en eend   | 13,50 |
| E | <b>Kaas</b><br>Plank - 6 binnen- en buitenlandse kazen<br>Camenbert met truffeltapenade en honing uit de oven<br>Kaaskroketje<br>Salade met geitenkaas en mosterddressing   | 13,50 |
| F | <b>Vis</b><br>Plank - Makreel, Hollandse garnalen, blikjes tonijn en sardientjes van <b>Ortiz</b> , zalmtartaar in Ponzu en gemarineerde ansjovis<br>Garnalenbitterballen<br>Lauwwarme salade met warm gerookte zalm en gember-limoendressing | 16,00 |

G	<b>Combinatie 1</b>	14,50
	Plank charcuterie (4st.) en kaas (4st.)	
	Truffel- en kaaskroketje	
	Salade Landaise (eend)	
H	<b>Combinatie 2</b>	17,50
	Plank charcuterie (4st.) en vis (4st.)	
	Truffelkroketje en garnalenbitterballen	
	Salade met warm gerookte zalm en gember-limoendressing	

## Desserts

I	Bourbonvanille-ijs met sinaasappel en sinaasappel limoncello	6,00
J	Griekse yoghurt met cranberries en crème Anglaise	5,00
K	Tarte tatin met bourbonvanille-ijs	6,00

**Oesters bij de lunch?**

**Graag informeren wij u over de mogelijkheden.**