



Menu Music & Dishes

Menu 14 oktober : Amuse met spumante

- Bisque d'homard (met bijpassend glas wijn)
- Laag gegaarde tamme konijnenbout in rode wijn en pruimen en bijpassend garnituur. (met bijpassend glas wijn)
- Dessert van dessert meester Cor van den Hoek (met een glas dessertwijn)

Menu 11 november : Amuse met apperativo

- Balkenbrij van wild (met bijpassend glas wijn)
- Lamsschenkel met vergeten groenten (met bijpassend glas wijn)
- Taarten dessert : van dessert meester Cor van den Hoek.
- En een glaasje Amaretto

Menu 16 december : Speciaal in kerstsfeer

- Bubbel amuse
- Trio van 3 glaasjes soep (met bijpassend glas wijn)
- Op de huid gebakken zeebaars (met bijpassend glas wijn)
- Hertenwildstoof met garnituur (met bijpassend glas wijn)
- Kerst dessert : van div huis gemaakt ijs van dessert meester Cor van den Hoek (met bijpassend glas dessertwijn)

Indien U vegetarisch wenst maak dit dan kenbaar bij uw reservering.

Menu prijs met € 7,50 verhoogd zodat er p.p. € 7,50 extra naar het Muziekkfonds kan gaan.