



*Kip cocktail € 10,50*

*Met toast en boter.*

*of*

*Gerookt Visplateau € 15,75*

*Plateau van gerookte forel, paling en zalm, geserveerd met dillesaus, toast en boter.*

*of*

*Preisoep € 6,75*

*Licht romige soep met prei.*

*of*

*Salade "Gibier" € 15,75*

*Gegrild Wildzwijnfilet met een frisse salade, dressing van veenbes en truffel crème, met toast en boter.*

+++++

*Kalfsmedaillon "Pruneaux" € 24,25*

*Kalfsoester geflambeerd met cognac en overgoten met een fijne roomsaus van pruimen.*

*of*

*Wildzwijnfilet "St. Hubert" € 26,75*

*Wildzwijnfilet geflambeerd met cognac, en overgoten met een fijne wildsaus.*

*of*

*Biefstuk v.d. haas "au Porto" € 27,00*

*Tournedos overgoten met een romige saus van rode port.*

*of*

*Zalm "Lemon" € 24,50*

*Op houtsnippers van citroenbomen gegrilde zalmfilet, geserveerd met een saus van limoen.*

*Dame Blanche € 7,50*

*Huisgemaakte Vanille parfait met warme chocoladesaus, en chocolade likeur.*

*of*

*Glacé "Caramelita" € 7,75*

*Huisgemaakte Caramel parfait overgoten met een fijne caramel saus, en caramel likeur.*

*of*

*Parfait "Mocca" € 8,00*

*Huisgemaakte Parfait van mokka, met Tia Maria en warme vanille saus.*

*of*

*Glacé "Keutenberg" € 8,00*

*Huisgemaakte Vanille parfait met advocaat, rum en chocoladesaus.*