

Naam:

Datum:.....

uur:

Soepen (per liter)			
Knolseldersoep	7.50		
Butternut en gember	8.00		
Consommé met brunoise en kruiden omelet	10.00		
Kreeftensoep	11.00		
Oesters (3 stuks)			
Franse Gillardeaus	10.00		
Zeeuwse platte	10.00		
Zeeuwse grevelingen	8.00		
Oosterse wijze	9.00		
Vis voorgerecht (per persoon)			
Sashimi van tonijn garni	12.50		
Tartaar van zalm en avocado	12.50		
Halve kreeft " Belle Vue"	22.50		
Halve kreeft "gratin"	23.50		
Vlees voorgerecht (per persoon)			
Tartaar van reefilet, knolselder, shitake en Banyuls	16.50		
Tartaar van filet pur, geroosterde pijnboompitten, pistache en truffeltapenade	19.50		
Trio van wildpaté met homemade chutney en vijgenslaatje	13.50		
Vis hoofdgerecht (per persoon)			
Rijkelijke Bouillabaisse	19.50		
Kreeft " Belle Vue"	44.00		
Kreeft " Gratin"	45.00		
Vlees hoofdgerecht (per persoon)			
Gevulde kalkoen met cranberrysaus en roomjus	19.00		
Kalkoenrollade (vanaf 2 pers)	17.50PP		
Hertengebraad met " sauce poivrade"	19.50		
Stoofpotje van hazenbout	17.50		
Feestelijke vol au vent met kalfszwezerik en grijze garnalen	19.50		
Garnituur			
Combi: witloof, knolseldergratin, rode wijn peertje, vijgen compôte			
Nagerechten			
Kaasschotel (selectie 5 kazen)	11.50		
Crème brûlée	7.00		
Panna cotta met fondant, rode vruchten en pistachecrumble	8.00		
Totaal:			