

HET BRUIS MENU

Met dit feestelijke menu geniet u van 3 gangen.
Wij vinden het maar lastig kiezen tussen al dat lekkers!
Maakt u de keuze voor ons?

VOORGERECHTEN

Bietencarpaccio (vn)

Gepofte biet - zoetzure biet - vegan feta - hazelnoot - hazelnootbalsamicodressing

Burrata (v)

Cherrytomaat - crouton-walnotenkruid - balsamicocrème - olijfolie

Carpaccio

Zongedroogde tomaten - rucola - pijnboompitten - parmezaan - truffelmayonaise

Gerookte zalm

Cherrytomaat - citroenrasp - crème fraîche - rode ui - krokante kappertjes - dille

Tomatensoep (v)

Zure room - peterselie

Uiensoep (v)

Kaascrouton - rode wijn

Tom Kha Kai

Kip - kokosmelk - beukenzwammen - taugé - bosui - chilipeper

(v) Vegetarisch



(vn) Vegan

HOOFDGERECHTEN

Alle vlees-, vis- & vegangerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise en klassieke Valk appelcompote met een kersje.

Wienerschnitzel

Citroen - gepofte cherrytomaat - haricots verts met spek - saus naar keuze

Spareribs

Ketjapsambalmarinade - cocktailsaus - knoflooksaus - coleslaw

Gegrilde kipfilet

Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus

Duo van gegrilde medaillons

Varkenshaas - ossenhaas - groene asperges - saus naar keuze

Gegrilde zalm

Wortel - paprika - courgette - ui - bearnaisesaus

Sliptong

Rodekoolstampot - butter & eek

Bloemkoolsteak ^(vn)

Geroosterde bloemkool gemarineerd in kerrie - bloemkoolcrème - zoetzure bloemkool – chimichurri

Pasta met paddenstoelen ^(v)

Linguine - paddestoelenmix - roomsaus - parmezaan

Saus naar keuze: bearnaise - champignonroom - peper - rode wijn - stroganoff

DESSERTS

Vanille-ijs met slagroom ^(v)

Vanille roomijs met slagroom

Dame Blanche ^(v)

Vanille roomijs - slagroom - chocoladesaus

Klassieke Valk Sorbet ^(v)

Vanille roomijs - slagroom - fruit - aardbeiensaus

Café Glacé ^(v)

Vanille roomijs - Tia Maria - mokka

Cheesecake Bliss ^(v)

Bastogne crumble - confituur van bosvruchten - mango sorbetijs

^(v) Vegetarisch



^(vn) Vegan