

Le Hollandais

3 gangen

39

4 gangen

49

5 gangen

55

6 gangen

60

Oesters

6 stuks

15

12 stuks

26

Allergieën of dieetwensen? Infomeer graag bij onze medewerkers!

Voorgerechten:

- Steak tartaar - truffel
- Wild zwijn paté – ganzenlever- hertenhaas (+€4)
- Gerookte heilbot
- Courgette Canneloni - buffelmozzarella
- Coquille – langoustine – beurre blanc – Hollandse garnaal (+€4)

Tussengerechten:

- Ossenstaartsoep
- Bisque d'homard
- Foie gras (+€4)
- Zult
- Makreel - knolselderijpuree

Hoofdgerechten:

- Hertenhaas – hertenbout – rode kool – vossenbessensaus (+€8)
- Tournedos rossini – foie gras – madeira saus (+€8)
- Hazenrug – bleekselderijpuree – frites (+€6)
- Vis van de dag – pommes dauphine – mosterd roomsaus
- Boeuf Le Hollandais – cognac – dragonsaus
- Noordzee kreeft – risotto – tuinbonen (+€8)
- Gnocchi – truffel – morille roomsaus
- Kalfslever – pancetta – rode portsaus

Dessert:

- Grand dessert
- Kaas plateau