

THEATERMENU NOVEMBER

AMUSE VAN HET HUIS

Een steeds wisselend 'mond-vermaakje' in een vlees- of visvariatie.



KEUZE VOORGERECHT

Vitello Tartufo

Gebraden fricandeau van wei-vlees kalf dun getrancheerd op bord.
Met een rijk garnituur van gedroogde zontomaat, kappertjes, rucola en een zachte truffelmayonaise.

Zalmfilet à la Hofmeester

Zacht gerookte zalmfilet geserveerd op toast, met rucola, fijne rode ui en een dressing van mosterd, dille en witte wijn.

Tafel garnituur: Bij het voorgerecht serveren wij vers gebakken brood met aioli, kruidenboter en tapenade.



KEUZE HOOFDGERECHT

Sepia pasta

Geserveerd met wokgroentjes en olijfolie gearneerd met een half dozijn in look gemarineerde gamba's aan spiesen en een zachte saffraansaus.

Bief misto à la bonne femme

Rollade van biefstuk met verse bladspinazie en mosterdolie op een bedje van de 'goede vrouw' gebakken kriel, diverse groenten en spekjes geserveerd met een mooie saus van rode port.



OPTIE DESSERT

Koffie servies compleet of een fantasiedessert van chocolade.

2-GANGEN THEATERMENU € 22,50 / 3-GANGEN THEATERMENU € 26,50

Natuurlijk kunt u vooraf bij reservering kenbaar maken als u een voedselallergie/-intolerantie heeft.

Of als u bepaalde gerechten/producten niet lust of wenst te gebruiken.