

THEMA-DINERS

DE HELE ZOMERVAKANTIE OP WOENSDAG
3-gangen menu live bereiding op terras € 24,50 p.p



22-07 Gauchos, Voor de vlees liefhebber

Voorgerecht

Salade van gedroogde rund, appel, gepofte aardappelen en pecannoten

Hoofdgerecht

Grote spiezen van de houtskool grill, 100 gram runderentrecote, 100 gram varkenshaas, 100 gram kippendijfilet.

Dessert

Wentelteefjes met vanille-ijs en frambozen

29-07 Kreeften avond (€ 27,50 P.P)

Voorgerecht

Schaaldieren-salade met soep en rivierkreeftjes

Hoofdgerecht

½ kreeft gevuld met gebakken garnalen, zeekraal, rundersteak en witte wijn bechamel .

Dessert

Chocolade taart met aardbeien-ijs

05-08 Mosselen

Voorgerecht

Gebakken mosselen met champignons krulsla en toast

Hoofdgerecht

Mosselpan, vanuit een grote pan op terras worden verse mosselen gekookt en rechtstreeks op uw bord geschept..

Dessert

Chocolade taart met een bol kaneel ijs.

12-08 Spaanse avond

Voorgerecht

Diverse tapas o.a: Serranoham, Monchego, Olijven, champignons, chorizo

Hoofdgerecht

Live paella bereiding 2 soorten :

- Vis en zeevruchten
- Kip en Chorizo

Dessert

Churro's met roomijs

19-08 Old school Slibtongen, Ouderwets voor de liefhebbers

Voorgerecht

Bouillabaisse, rijk gevulde vissoep

Hoofdgerecht

Slibtongen live op het terras bereid

Dessert

Vanille ijs met banaan in een chocolade jasje

26-08 Japanse tuin

Voorgerecht

Sashimi van verse zalm en garnalen

Hoofdgerecht

Diverse sushi's geserveerd met chuka wakame, wasabi crème en misosoep

Dessert

Crème brûlée

02-09 BBQ around de world

Voorgerecht

Huis gemarineerde carpaccio De Vreemde Vogel

Hoofdgerecht

BBQ met kip teriyaki, Zuid- Amerikaanse steak, Hollandse klooster varkens procureur, gepofte aardappel en aioli

Dessert

Aardbeien pavlova