

KING'S MENU

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP

TOMATEN-CRÈMESOEP MET ROOM EN CROUTONS

CALAMARES

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN, MET KNOFLOOKSAUS

GEITENKAASJE

LAUWWARM GESERVEERD, MET HONING EN
BALSAMICO-DRESSING OP EEN BEDJE VAN SALADE

HOOFDGERECHTEN

CHICKEN À LA KIEV

KROKANT GEBAKKEN KIPFILET, GEVULD MET EEN SAUS VAN
KNOFLOOKBOTER, PETERSELIE EN CHAMPIGNONS

FISH & CHIPS

GEPANEERDE LEKKERBEKJES GESERVEERD
MET REMOULADESAUS

SURPRISE IN PASTRY

DIVERSE GROENTEN IN EEN ROMIGE KAASSAUS
VERPAKT IN BLADERDEEG

DESSERT

CHEESECAKE

GESERVEERD MET FRAMBOZENS AUS EN SLAGROOM

SAMS

VANILLE-IJS MET EEN HART VAN MERENGUE EN BUITENKANT
BEDEKT MET NOOTJES. GESERVEERD MET SLAGROOM

KOFFIE OF THEE

ROYAL MENU

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

VAN OSSENHAAS MET TRUFFELMAYONAISE,
GERASPTE PARMEZAANSE KAAS, PIJNBOOMPITTEN EN RUCOLA

CALAMARES

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN, MET KNOFLOOKSAUS

GEITENKAASJE

LAUWWARM GESERVEERD, MET HONING EN
BALSAMICO-DRESSING OP EEN BEDJE VAN SALADE

HOOFDGERECHTEN

CHICKEN À LA KIEV

KROKANT GEBAKKEN KIPFILET, GEVULD MET EEN SAUS VAN
KNOFLOOKBOTER, PETERSELIE EN CHAMPIGNONS

KOGELBIEFSTUK

MET PEPER- OF CHAMPIGNONSAUS

ZALMLENDE

ZALMFILET IN FOLIE MET WITTE WIJN, BOTER, PREI,
COURGETTE EN KRUIDEN GEGAARD IN DE OVEN

SURPRISE IN PASTRY

DIVERSE GROENTEN IN EEN ROMIGE KAASSAUS
VERPAKT IN BLADERDEEG

DESSERTS

CHEESECAKE

GESERVEERD MET FRAMBOZENS AUS EN SLAGROOM

SAMS

VANILLE-IJS MET EEN HART VAN MERENGUE EN BUITENKANT
BEDEKT MET NOOTJES. GESERVEERD MET SLAGROOM

KOFFIE OF THEE