

voorgerecht | starters

Bouillon van houtduif bospaddenstoelen <i>Bouillon of wood pigeon forest mushrooms</i>	€9,00
Lauwwarme salade geitenkaas noten granaatappel kidney bonen <i>Lukewarm salad goat cheese nuts pomegranate kidney beans</i>	€14,00
Linguini bospaddenstoelen rucola gepocheerd ei <i>Linguini forest mushrooms rucola poached egg</i>	€15,00
Steak tartaar Molenvijver crostini's <i>Steak tartare Molenvijver (raw meat) crostini's</i>	€17,00
Carpaccio van hert witloof rode wijn-cèpes dressing <i>Deer carpaccio chicory red wine-cèpes dressing</i>	€17,00
Garnaalkroket salade tartaarsaus <i>Shrimp croquette salad tartar sauce</i>	€18,00

hoofdgerecht | main course

Lauwwarme salade geitenkaas noten granaatappel kidney bonen <i>Lukewarm salad goat cheese nuts pomegranate kidney beans</i>	€19,00
Linguini bospaddenstoelen rucola gepocheerd ei <i>Linguini forest mushrooms rucola poached egg</i>	€21,00
Steak tartaar Molenvijver verse frieten <i>Steak tartare Molenvijver (raw meat) french fries</i>	€25,00
Roodpootpatrijs zuurkool spruiten jus van oude port kroketten <i>Red-legged partridge sauerkraut sprouts jus from old port potato croquettes</i>	€25,00
Klassieke vol-au-vent hoevekip kalfszwezeriken kastanjechampignons verse frieten <i>Classic vol-au-vent chicken sweetbreads mushrooms french fries</i>	€27,00
Hollandse hazenrugfilet wildsaus stoofpeer zuurkool kroketten <i>Hare fillet gravy stewed pear sauerkraut potato croquettes</i>	€29,00
Ossenhaas Belgisch blauwwit seizoensgroenten peper- of bearnaisesaus verse frieten <i>Beef tenderloin seasonal vegetables pepper sauce or bearnaise sauce french fries</i>	€33,00
Zeetong a la meunière seizoensgroenten verse frieten <i>Sole 'à la meunière' seasonal vegetables french fries</i>	€42,00

dessert

Dame blanche <i>Dame blanche</i>	€9,00
Tarte tatin pink lady appels <i>Tarte tatin pink lady apples</i>	€12,00
Crêpes suzette <i>Pancakes Grand Marnier touch of orange</i>	€12,00
Europese kazen vijgenkoek perenstroop <i>Cheese platter fig cake pear syrup</i>	€14,00

lunchmenu

Aperitief <i>Aperitif</i>	€ 32,00
•	
Voorgerecht vis vlees <i>Starter fish meat</i>	
•	
Hoofdgerecht vis vlees <i>Main course fish meat</i>	
•	
Koffie <i>Coffee</i>	

kids

Kip frietjes appelmoes <i>Chicken homemade french fries applesauce</i>	€17,00
Ossenhaas frietjes appelmoes <i>Tenderloin homemade french fries applesauce</i>	€17,00
Nuggets frietjes appelmoes <i>Nuggets homemade french fries applesauce</i>	€17,00

kidsmenu

Soep <i>Soup</i>	€ 24,00
•	
Keuze uit één van bovenstaande à la carte gerechten <i>Choose one of the main courses</i>	
•	
Kinder dame blanche <i>Kids dame blanche</i>	

menu molenvijver

Carpaccio van hert | witloof | rode wijn-cèpes dressing
Deer carpaccio | chicory | red wine-cèpes dressing

Garnaalkroket | salade | tartaarsaus
Shrimp croquette | salad | tartar sauce

• • •

Bouillon van houtduif | bospaddenstoelen
Bouillon of wood pigeon | forest mushrooms

• • •

“Visvangst van de dag” | verse frieten
Fish “catch of the day” | fench fries

Roodpootpatrijs | zuurkool | spruiten | jus van oude port | kroketten
Red-legged partridge | sauerkraut | sprouts | jus from old port | potato croquettes

• • •

Dame Blanche
Vanilla ice cream | chocolate sauce

3-gangendiner <i>3-course dinner</i>	€39,00
4-gangendiner <i>4-course dinner</i>	€46,00
Kaas in plaats van dessert <i>Cheese instead of dessert</i>	+ €4,00
Aangepaste wijnen <i>Selected wines</i>	€24,00

kerstmenu

24/12 diner aanvang 19u00
25/12 lunch aanvang 12u00 | diner aanvang 19u00

King krab | geplette langoustines
parelcouscous | gekonfijte appelsien | crème van bergamot

• • •

Velouté van Oosterschelde kreeft | crème fraîche | gestoofde prei | grijze garnalen

• • •

Hertenrug filet | crème van spruit | zoete aardappel | gekonfijt witloof | butternut pompoen

• • •

Millefeuille van framboos | verveine | citroencrème | klets koppen

4-gangendiner € 52,50 per persoon
4-gangendiner all-inclusive € 89,50
Incl. aperitief, wijnen, waters, frisdranken, koffie en thee

nieuwjaarsmenu

31/12 diner aanvang 19u00

Tartaar van tonijn | dashi | avocado | Belgische kaviaar

• • •

Terrine van eend | ganzenlever | porto

• • •

Ossenstaartsoep | Madeira | erwten

• • •

"Surf & Turf" halve kreeft | kalfshaas | roseval aardappel | saus van rode peper

• • •

Taartje van bittere chocolade | Grand Manier | kumquats | merengue

5-gangendiner all-inclusive € 149,50
Incl. aperitief, wijnen, waters, frisdranken, koffie en thee, live muziek en vuurwerk

Wil je graag reserveren? Onze medewerkers helpen je graag verder!
Allergie- of dieetwensen in het menu dienen bij de reservatie doorgegeven te worden.

