

Open van dinsdag t/m zondag

Menu September 2016

Een uniek dagelijks wisselend menu met traditionele gerechten uit Zuid Europa

Keuze uit: één voorgerecht, vier hoofdgerechten en twee toetjes

Dinsdag

- Kabeljauw 'en papillote' met courgette & wortel-spaghetti en witte wijnsaus
- Lamscurry met spinazie, koriander en Basmati rijst

Vrijdag

- Braziliaans garnalengerecht met Baniwapeper, kokosmelk, citroen en koriander
~ Moqueca de Camarão ~
- Geit uit de oven gemarineerd in paprikapasta, witte wijn en knoflook met courgette en aardappel

Woensdag

- Portugese saffraanrijst met vis en zeevruchten
~ Arroz Caldo ~
- Zachtgegaard rundvlees met tomaat, mozzarella en oregano
~ Braciola Pizzaiola ~

Zaterdag

- Ovenhotel van Portugese bacalhau en aardappel, gratineerd met bechamelsaus
~ Bacalhau com natas ~
- Langzaam gegaard buikspek met witlof, ham, kaas en aardappelpuree

Donderdag

- Ovenschotel van kabeljauw en Brie de Meaux met amandel en paprika
- Ossobucco met saffraanrijst en gremolata
~ Ossobucco Milanese ~

Zondag

- Vis van de dag in een rode curry met basmati rijst
- Linguine Bolognese met verse basilicum en Parmezaan flakes

Entrecote

€ 12,50

met geroosterde aardappels en kruidenboter

~Le Plat de Toujours~

Kinderen

Pasta Bolognese

€ 6,50

(Voor kinderen tot 12 jaar)

Vegetarisch gerecht

Wisselend, vraag onze medewerkers!

Voorgerecht € 3,50

Hoofdgerecht € 9,50

Toetje € 3,50