

RESTAURANT

Gasterij

HET PACKHUYS

3-GANGEN KEUZEMENU À € 28,50

(Onderdelen ook los te bestellen tegen meerprijs)

VOORGERECHTEN

- ❖ Romige soep van geroosterde paprika en courgette gevuld met kaascroustons.
- ❖ Mexicaanse wrap gevuld met gekruid rundergehakt, tomatensalsa, rode ui, jalapeño pepers en maïs, geserveerd met een kruiden crème fraîche.
- ❖ Italiaanse salade met Coppa di Parma, mozzarella kaas, tomaat en amandelschaafsel, vergezeld van een basilicum dressing.
- ❖ Tartaartje van krab aangemaakt met een whisky cocktailsaus, begeleid door witlof, mandarijntjes, walnoten en een krokant stukje toast.
- ❖ Gebakken mosseltjes op Spaanse wijze met olijven, zongedroogde tomaatjes en chorizo.

HOOFDGERECHTEN

- ❖ Biefstuk met een gratin van zoete aardappel en een saus van rode port.
- ❖ Schol a la meunière met gegrilde courgette en aubergine en een frisse piccalilly.
- ❖ Vistrio van kabeljauw, zalm en een tijgergamba met een rode pesto risotto en een witte wijnsaus.
- ❖ Varkenshaasmedaillons geserveerd met witlof in een jasje van Serranoham en een zachte kruidenjus.
- ❖ Zacht gegaarde konijnenstoofpot gevuld met pancetta spek, sjalotten, prei, champignons en aardappel.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, salade en huisgemaakte mayonaise. Op verzoek kunnen wij echter ook gebakken krieltjes, pasta, rijst of warme groenten serveren. (meerprijs € 3,50 per schaalpje)

DESSERTS

- ❖ Huisgemaakte appelstrudel met een bolletje vanille ijs.
- ❖ Crème brûlée van Frangelico met een bolletje hazelnoten roomijs.
- ❖ Lauwarme chocolade brownie met yoghurt roomijs en een bosvruchtensaus.
- ❖ Bananenmousse met filodeeg, rumsiroop en witte chocolade roomijs.
- ❖ Huisgemaakt nougatinetaart met een bodem van bastogne en gekarameliseerde amandelen.

CHEF'S MENU

*Een speciaal 3-gangen menu samengesteld door onze chef
Vraag om meer informatie bij onze bediening. € 38.50 p.p*

*Grotere gezelschappen serveren wij graag een aangepast menu.
Vraag gerust om meer informatie.*