

3 GANGEN 29,50 p.p.

HERFST & WINTER MENU

3 COURSE - FALL & WINTER MENU

VOORGERECHTEN / STARTER

CARPACCIO VAN OSSEHAAS

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise
Beef carpaccio, Parmesan cheese, rucola, pine nuts, truffle mayonnaise

HOLLANDSE ERWTENSOEP

Heerlijke soep voor de gure dagen, geserveerd met roggebrood en spek
Delicious typical Dutch winter soup, with split peas, served with rye bread and bacon

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

In olijfolie gebakken, knoflook, peterselie, geserveerd met toast
Baked mushrooms, olive oil, garlic, parsley, served with toast

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

VARKENSHAASJE

Lekker mals varkenshaasje met romige champignonsaus
Tender porc tender loin, with creamy mushroom sauce

TAGLIATELLE

Met romige saus van truffel, pesto, champignons, en Parmezaanse kaas
With creamy sauce of truffle, pesto, mushrooms and Parmesan cheese

MOSSELEN

Gekookt in witte wijn, met mosselkruiden, geserveerd met sausjes en salade
Mussels cooked in white wine, with mussel herbs, served with sauces and salad

THE BIGBELL BURGER 200 GRAM

American Angus beef, sla, tomaat, uienringen, augurk,
cheddar cheese, gebakken champignons, crispy bacon 200 gram,
American Angus beef, lettuce, tomato, onion rings, pickle,
cheddar cheese, baked mushrooms, crispy bacon

DESSERT / DESSERT

CHOCOLATE BROWNIE & VANILLE IJS

Huisgemaakte chocolade brownie, van Belgische chocolade, en vanille ijs
Homemade chocolate brownie of Belgian chocolate, and vanilla ice cream