

# Voorgerechten

## *Koude voorgerechten*

Handgesneden gerookte zalm "Red Label" middenstuk met gesnipperde ui, toast en kruidenslaatje	19.00
Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund met ganzenlever, rucola, gel van kweeper en Valderama olijfolie	19.00
Carpaccio van tomaat met grijze garnalen	24.00
Terrine van ganzenlever met notenttoast & vijgencompôte	19.00

## *Warme voorgerechten*

Tomatenroomsoep met balletjes	8.00
Artisanale kaaskroketjes met gefrituurde peterselie & kruidensla (2st.)	12.00
Artisanale garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie & kruidensla (2st.)	16.50
Duo van artisanale kroketjes met gefrituurde peterselie & kruidensla	14.00
Scampi's op wijze van de chef, met Jonagold, tomaat & Calvados	18.50
Scampi's met look en fijne groentjes	18.00