

Menu de la Bourse Élégance



Carpaccio de Bœuff

Rundercarpaccio- Padanokaas- spekflakes- Truffel crème

of

Salade de Poisson

Tonijn- gestoomde makreel- garnaltjes- calamares- Sherry cocktailsaus

of

Vegetarische soep- breekbrood- kruidenboter

Brochette de Bœuff

Diamanthaas spies- groene peper tuinkruidensaus

of

Filet de Saumon

Gebakken zalnfilet- botersaus- basilicumpestosaus

of

Pot-au-feu Végétarien (V)

Zoetzuur stoofgerecht met Quorn op Maastrichtse wijze

of

Ribeye steak

Doorregen rundersteak uit Margraten- Bearnaisesaus

Tiramisu

Advocaatsaus- vanillerooms

of

Koffie- Thee met friandises

€36,50 pp met dessert

€32,50 pp met koffie of thee & friandises