

Vrienden van
het Vrijthof

Wine & BITES



BIEFSTUK

Onze supermalse ossenhaasbiefstuk wordt standaard perfect gebakken (tenzij u anders aangeeft) en geserveerd in eigen jus. Heerlijk om in te dopen met witbrood!

BIEFSTUK OSSENHAAS	€ 19,50
BIEFSTUK OSSENHAAS SPICY <i>rode peper en koriander</i>	€ 21
BIEFSTUK OSSENHAAS ROSSINI <i>gebakken ganzenlever</i>	€ 25
TOESLAG BIEFSTUK XL	€ 5

De biefstukken worden geserveerd met witbrood, frieten en huisgemaakte mayonaise.

BIJGERECHTEN

GEMENGDE SALADE	€ 4
PORTIE FRIET	€ 3
APPELCOMPOTE	€ 2,50

VOOR DE KINDEREN

MINI BIEFSTUK MET FRIETJES EN APPELCOMPOTE	€ 9
KIPNUGGETS MET FRIETJES EN APPELCOMPOTE	€ 7
SPAGHETTI BOLOGNESE	€ 8
PANNENKOEK MET STROOP	€ 6
KINDERIJSJE	€ 4,50

PLATEAU VAN BITES

LOLLY VAN GEITENKAAS MET GEKARAMELISEERDE NOTEN
GEMARINEERDE OLIJVEN
CRUDITÉS MET EEN KRUIDENDIP
FOCACCIA STENGELS
TARTAAR VAN OSSENHAAS *met een crème van eidooier*
RILLETES VAN KABELJAUW *in een kruidenkoekje met een kerriecrème*
BROCCOLISOEP *met rivierkreeftjes en bosui*
CAESER SALAD *met hoender en kaaskoekje*
GARNALENCOCKTAIL *op een blini*
WRAP MET OOSTERSE GROENTEN

PLATEAU BITES: € 14,50 P.P.
PLATEAU DELUXE: € 19,50 P.P.

Inclusief huisaperitief en 3 proefglasjes geselecteerde wijnen

Extra bij te bestellen:

MOLENAARSBROOD MET OLIJFOLIE EN FLEUR DE SEL BOTER € 3,50



LES VIGNERONS, LANGUEDOC

Een heerlijk frisse wijn uit het zuiden van Frankrijk. De wijnmakers staan bekend om hun kunst van het blenden. Een fruitige wijn met hints van appel, peer en meloen.



KHIPU, CHARDONNAY

Een prachtige Chardonnay, die door de trage rijping in een kouder klimaat verfijnde smaken heeft ontwikkeld en aroma's van ananas en mango geeft. De lichte houtrijping geeft de wijn iets meer romigheid.



LES HAUTS DE LA GARRIGUE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

Een mooie wijn uit het grootste wijngebied van Frankrijk. Deze rode wijn heeft een volle smaak van rijp en sappig fruit, met subtiele tannines in de afdrank. In de neus aroma's van zwarte bes en specerijen.

ZELF SAMENSTELLEN

Maak een vrije keuze uit de gerechten op deze pagina.
Alle gerechten zijn tevens à la carte te bestellen tegen de genoemde prijzen.

DRIE GANGEN
€ 29,50

VIER GANGEN
€ 34,50

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN OSSENHAAS <i>met een crème van eidooier, oude kaas en truffel</i>	€ 12
RILLETES VAN KABELJAUW <i>met een hartig kruidenkoekje en een dille-ricotta crème</i>	€ 12

SOEPEN

VELOUTÉ VAN BROCCOLI <i>met rivierkreeftjes en bosui (ook vegetarisch te bestellen)</i>	€ 6
OOSTERSE TOM KHA KAI <i>met kokos, kip en koriander</i>	€ 7

HOOFDGERECHTEN

ROULEAU VAN HOENDER <i>met een jus van salie, aardappelgratin en een crème van doperwtten</i>	€ 19
ZACHT GEGAARDE ROODBAARS <i>met een sinaasappel beurre blanc en gesmoorde venkel</i>	€ 19

DESSERTS

PANNA COTTA <i>met gemarineerde mango en bloedsinaasappelijs</i>	€ 7
GRAND DESSERT - BESTAANDE UIT <i>*hangop met frambozengelei *3 bereidingen van chocolade *crème brûlée (+€ 4,- in menu)</i>	€ 11
KOFFIE <i>'Vrienden van het Vrijthof'</i>	€ 6,50

LET OP: Het is niet uitgesloten dat gerechten allergenen bevatten