

Hoofdgerechten vlees

- **Kalfsoester**
Geserveerd met risotto, salie, verse zilveruitjes en jus van rode wijn.
- **Runderentrecôte**
Gebraden met spruitjes mousseline en een port laurier vanille stroop.
- **Runderentrecôte**
In traditionele steenoven gegaard, met risotto en bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas, saus van truffel.
- **Kalfsentrecôte**
Zacht gegaard gebraden kalfslende geserveerd met licht kerrie mousseline en een saus van Belgische waterkers.
- **Filet van ossenhaas**
Geroosterde ossenhaas filet met gekonfijte knoflook op risotto van eekhoorntjesbrood, saus van salie.
- **Lamsboutje**
In traditionele steenoven gegaard, geserveerd met flageolets en jus van rode wijn en rozemarijn.
- **Kwartel gebraden**
op linzen met jus van morieljes.
- **Gebraden parelhoen**
met gekonfijte poot op risotto geparfumeerd met citroengras en een saus van tijm en knoflook.
- **Hertenbiefstuk**
met stampotje van spruitjes en port laurier saus.