

## Voorgerechten

### Ganzenlever

*Krokant gebakken ganzenlever met appeltjes,  
geflambeerd met calvados*

€ 17.50

### Carpaccio

*Rundercarpaccio met notensla en Parmesan schijfers*

€ 12.80

### Van alles een stukje

*Palet van verschillende voorgerechten*

€ 13.50

### Kroketjes

*Duetje van kaas- en garnaalkroketjes langs een fris slaatje*

€ 10.60

### Bouillabaisse

*Huisgemaakte Bouillabaisse (Vissoep) van verse vis,  
Toast en aiolisaus*

€ 10.50

### Eend

*Loempia gevuld met eend en gemarineerde groenten*

€ 13.50

*'t Voorhuys*

Brasserie - Restaurant

## Visgerechten

### Dorada

*Dorada filet op een bedje van prei en venkel vergezeld van een pittig sausje en puree*

€ 26.50

### Rog en zalm

*Roulade van rog gevuld met zalmousse peterselie aardappeltjes*

€ 25.50

### Paling

*Paling in 't groen*

€ 26.50

### Zeetong

*In roomboter gebakken zeetong met botersaus of indien gewenst, afgeblust met witte wijn, fris slaatje en frieten*  
Dagprijs

*'t Voorhuys*

Brasserie - Restaurant

## Vleesgerechten

### Steak

*Gegrilde steak geserveerd met gemengdesla, tomatensla, witloofsla of warme groenten, aardappelen naar keuze*  
€ 20.10

### Entrecoté

*Entrecote van het Black agnus beef met sla en aardappelen naar keuze*  
€ 23.50

### Chateau briand

*Gegarneerde Runds filet-pur getrancheerd en opgediend met een waaier van warme groenten. Per 2 personen*  
€ 29.50 per persoon

### Lamskroon

*Lamskroon met groene boontjes en gegratineerde aardappelen*  
€ 26.50

### Ossobucco

*Kalfsschenkel in een pittige tomaten-groenten saus gegaard vergezeld v an pasta*  
€ 23.50

*'t Voorhuys*

Brasserie - Restaurant

## Desserten

### Huisgemaakte crème brûlée

€ 7.80

### Dame Blanche

*Met verse, warme chocoladesaus*

€ 6.85

### Kaas

*Bordje met diverse kazen vergezeld  
van geroosterd brood*

€ 11.00

### Appel

*Appelstrudel met ijs en slagroom*

€ 8.50

### Bar pistache

*Pistache misserable met passievrucht, framboos  
en valhorn chocolade*

€ 10.50

*'t Voorhuys*

Brasserie - Restaurant