



DE BOOGAARD

EETHOEVE

Koude- en warme voor- of tussengerechten

Gerookte makreel geserveerd op een salade van rode bieten en komkommer met mierikswortelsaus	10,50
Feuilleté gevuld met gesauteerde kastanjechampignons á l'escarienne	11,50
Huisgemaakte groene peperpaté begeleidt met een zwarte pruimensaus	12,50
Gorgonzola kaaskroketjes op een salade met tomatensalsa	12,50
Filodeeg gevuld met een salade van kip, voorjaarsgroenten en kruiden geserveerd met een dragonmayonaise	13,50
Viskoekjes van roodbaarsfilet met een koriander- limoensaus	13,50
Parma ham, mousse van kwartel, peer en avocado op salade met notendressing	14,50

Soepen

Wortelsoep met garnituur van vers geraspte gember	6,25
Kerriesoep met peer en een quenelle van roomkaas	6,25
Goed gevulde groentebouillon	6,25

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van prei en tomaat	19,50
Zalmfilet met een krokant jasje van amandel met een citroenbotersaus	23,50
Diverse vis en schaaldieren geserveerd in een witte wijnsaus	24,50
Gamba's gemarineerd in sojasaus	26,50

Vlees & Vegetarische hoofdgerechten

Korstdeeg gevuld met kaas en groenten	18,75
Duivels hete kip geserveerd met komkommer en yoghurt dressing	22,50
In provinciaalse kruiden gemarineerde varkenshaas met gebakken uien en mangosaus	23,50
"Osso Bucco" Kalfsschenkel geserveerd met Basmati rijst	25,00
Puntjes van de ossenhaas met cantharellen en pepersaus	26,50
Tamme eendenborstfilet in eigen vet gebakken met saus van rode bessen	26,50

Menu De Boogaard 35,00

Frisse salade van crab en grapefruit met paprikasaus
*
Licht gepekeld kuitbeenhammetje geserveerd met een zachte mosterdsaus
*
Dessert de Boogaard

Selectief 57,50

Italiaanse hamsoorten met gedroogde vijgen en een ananashutney
*
Preisoep
*
Coquilles met gerookte zalm en safraansaus
*
Sorbet
*
Combinatie van kalfswang en kalfszwezerik met braadjus en lenteui geserveerd
*
Dessert

Huismenu 45,00

Vier gangen keuzemenu