

## **RESTAURANT APRAZIVEL 040-3045555**

### **MENU AFHAAL OF BEZORGEN, TAKE AWAY OR DELIVERY**

(bij minimale besteding van 50 euro gratis fles huiswijn (rood, wit of rose), with a minimum spend of 50 euro you receive a free bottle of house wine red/white/rose)

Extra fles wijn € 7, extra bottle of wine € 7.

### **KEUZEMENU 2 GANGEN, CHOICE MENU 2 COURSES 2 GANGEN VOOR- EN HOOFDGERECHT OF HOOFD- EN NAGERECHT, CHOICE BETWEEN STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT**

#### **VOORGERECHTEN, STARTERS**

- Carpaccio van rund met truffel en rucola, beef carpaccio
- Tartaar van en gegrilde tonijn, tuna, tartare and grilled
- Garnalen in knoflookolie, gambas in garlic oil
- Buikspek met gamba, porcbelly with gamba
- Steak tartaar, steak tartare
- Couscous, feta & munt, ras el hanout
- Vitello tonato

#### **HOOFDGERECHTEN, MAIN**

- Iberico spare-ribs (boneless) met aioli
- Gekonfijte eendenbout met truffel crème, duck confit with truffle
- Dorade met tomaat en venkel, dorade fillet with tomato and fennel
- Ossobuco op Italiaans wijze, ossobuco Italian style
- Hazenpeper op grootmoeders wijze,
- Portugese cataplana met diverse soorten vis, fish cataplana
- Rendang met rijst, Indonesian rendang with rice
- Heilbot met saus van kerrie beurre blanc, halibut with curry sauce
- Pasta met truffel en paddenstoelen, pasta with tuffle and mushrooms
- Pasta met knoflookolie en grote gamba's, with gambas and garlic oil
- Parelhoen met rode biet en "risotto" van parelgort, Guinea fowl, red beet, mushrooms

#### **DESSERTS**

- Gepocheerde peer, chocolade en mousse van karamel, poached pear, chocolate, karamel
- Frambozen mousse, madeleine, witte chocolade, Raspberry, madeleine, white chocolate
- Citroentaartje met Italiaans schuim, lemon pie with Italian treat
- Chocolade mousse met red velvet cake
- Bananen surprise dessert, very very nice !!!

Voorgerecht/hoofdgerecht of hoofdgerecht/dessert 25 euro pp, rate starter/main or main/dessert 25 euro pp

#### **VOORGERECHT: € 10 HOOFDGERECHT: € 15 DESSERT: € 10**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten garnituur en quiche met prei en frittata, all main courses are served with mixed vegetables, quiche with leek and frittata.

#### **BIJGERECHTEN, SIDE DISHES**

- Frites, huisgemaakt met mayonaise, home made fries 4, Mixed salade 4

#### **SOEPEN, SOUP**

- Kreeftensoep, lobster 15
- Kokos limoen met gamba, coconut lime with gamba 12