

RESTAURANT APRAZIVEL 040-3045555
MENU AFHAAL OF BEZORGEN, TAKE AWAY OR DELIVERY

Bij min besteding van €50 gratis fles huiswijn (rood/wit/rose), with a
min spend of €50 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
- Pasta met truffel en paddenstoelen, pasta with tuffle and mushrooms
- Pasta met knoflookolie en grote gamba's, with gambas and garlic oil
- Parelhoen met eigen jus, Guinea fowl with gravy

DESSERTS

- Mango mousse en compote met pistache cake. Mango mousse and compote with pistachio cake
- Frambozen mousse, madeleine, witte chocolade, Raspberry, madeleine, white chocolate
- 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