



B I L D E R B E R G

## VOORGERECHTEN / STARTERS

### CARPACCIO

Carpaccio met truffel-mayonaise, rucola en Parmezaan  
*Thinly sliced beef filet, rocket leaves and truffle mayonnaise*

### RODE MUL

Salade met zacht gegaarde rode mul, compote van tomaat en kruidencroutons  
*Salad with gently cooked red mullet, tomato compote and herb croutons*


### ZALM

Rilette van gerookte en gemarineerde zalm met dille crème  
*Smoked and marinated salmon rillet with dill cream*


### ORANJEHOEN

Rouleaux van Oranjehoen met remoulade van kappertjes en groene salade  
*Orange grouse rouleaux with caper remoulade and green salad*

### GROENE ASPERGES

Salade van groene asperges, gemarineerde jonge biet, gierst en veganistische kaas   
*Salad of green asparagus, marinated young beetroot, millet and vegan cheese*

### AUBERGINE SOEP

Crème van aubergine met groene kruiden   
*Cream of eggplant with green herbs*

## HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

### ZALM

Zalm met kruidenkorst en antiboise boter  
*Salmon with herb crust and antiboise butter*

### DORADE

Doradefilet met grote garnalen en saffraanboter  
*Sea bream fillet with large prawns and saffron butter*

### KOGELBIEFSTUK

Gegrilde kogelbiefstuk met saus van rozemarijn  
*Grilled steak with rosemary sauce*


### RUND

Boeuf Bourguignon met rund en klassiek garnituur  
*Boeuf Bourguignon with beef and classic garnish*


### LANDHOEN

Gebakken landhoen met dragonjus  
*Fried country fowl with tarragon gravy*

### BIET

Bietenburger met compote van rode ui en Cheddar salsa   
*Beet burger with red onion compote and Cheddar salsa*

### PASTA

Pasta Arrabbiata met Parmezaanse kaas   
*Pasta Arrabbiata with Parmesan cheese*

*Alle hoofdgerechten worden  
geserveerd met huisgemaakte friet en mayonaise*



## DESSERTS

### SORBET BILDERBERG

Drie bolletjes ijs met vers fruit en slagroom  
*Three scoops of ice cream with fresh fruit and whipped cream*

### TIRAMISU

Huisgemaakte Tiramisu  
*Homemade Tiramisu*

### CITROEN-MERINGUETAARTJE

Citroen-meringuetaartje met sorbetijs  
*Lemon meringue tart with sorbet ice cream*

### AARDBEIEN

Aardbeien Romanoff met vanille roomijs  
*Strawberries Romanoff with vanilla ice cream*

## Drie gangen / three courses € 37,50 per person

Voorgerecht/starter	11,50
Aubergine soep	9,00
Hoofgerecht/ maincourse	21,50
Dessert	7,00

## KIDS MENU

### VOORGERECHTEN

Ham met Galia meloen  
Ham with Galia melon

Tomatensoep  
Tomatosoup

### HOOFDGERECHTEN

Pasta Bolognese met Parmezaan  
Pasta Bolognese with Parmezan

Frietjes met zalm of een biefstukje  
French fries with salmon or steak

### DESSERT

IJs verrassing  
Ice surprise

Chocolade dessert  
*Chocolate dessert*

*Voor het gebruik van brood en boter berekenen wij 1,50 per 2 personen.  
Karaf aangekleed huiswater 2,50  
Sourcy rood & blauw 0,75 5,90*