

VERSE MOSSELEN

Hollandse
met groente en kruiden
Belgische
gekookt met McChouf
Franse
gekookt met Chardonnay



alle soorten mosselen ; € 17,50 per pannetje
geserveerd met frietjes of stokbrood en div. sausjes

vraag naar onze bijpassende wijnen of bieren

in deze tijd van het jaar ook weer
stevige, home-made

ERWTENSOEP € 5,25

Herfst-Menu

voorgerecht;
Franse Uiensoep
Champignon-truffelsoep

hoofdgerecht;
Hertenbief met
McChouff-of Portsaus
of
Limburgse Konijnenbout
met aangepaste herfstgarnituren

dessert;
Chocolate-Dream

€24,95

TIP; maak uw herfstgevoel compleet met een
heerlijk BOCKBIERTJE of ander Speciaal Bier!
en sluit af met Eristoff-caramel