



# SPECIALE MENU VOOR DE KAMPERS

20€

## VOORGERECHT... naar keuze...

- Paella met zeevruchten (rijst, garnalen, mosselen, kokkels en inktvis)



- Salmorejo Extremeño met ei, ham en AOVE olijfolie, of Gazpacho. (Tomaat, knoflook, brood en geëmulgeerde olijfolie.)



- Gegrilde groene asperges met spek en parmezaan.



## HOOFDGERECHT... te kiezen...

- Gestoofde varkenswangetjes. (gestoofd vlees met groenten en rode wijn)



- Varkenshaas met strogonofsaus. (varkenshaas met saus) ui, knoflook, champignons, ouderwetse mosterd, bouillon vlees, cognac en zure room.



- Heek Supreme met garnalensaus. (saus met prei, knoflook, garnalen, visbouillon en zure room)



**BROOD, DRANKJE EN DESSERT**

25€

## VOORGERECHT... naar keuze...

- Gekluste ei met ham en levermousse.



- Kipsalade met Caesarsaus en fetakaas.



## HOOFDGERECHT... te kiezen...

- Mals stukje varkensvlees met Aziatische picón mojo (saus canarisch met olijfolie, knoflook, rode peper, augurk, honing, azijn, oregano, sojasaus en toast)



- Plantaardige zeebaars en groentenoedels met sojasaus. (Gebraden zeebaars met roergebakken groenten en sojasaus)



**BROOD, DRANKJE EN DESSERT**

30€

## VOORGERECHT... naar keuze...

- Foie gras half gekookt met appelmoes en rood fruit. (Lever van eend gekookt op lage temperatuur en op smaak gebracht met cognac en rode wijn)



- Octopus met romescusaus. (Octopus met geroosterde tomatensaus, amandelen, chili, knoflook, oregano, olijfolie, azijn en brood)



## HOOFDGERECHT... te kiezen...

- Kalfsentrecote op smaak gebracht met rozemarijn en knoflook.

- Kabeljauwconfit met aardappelparmentier en peperroom geroosterd. (Kabeljauw gekookt op lage temperatuur in olijfolie, gepureerd aardappelen geëmulgeerd in boter, crème fraîche en water uit de koken en met een fijne saus van geroosterde paprika)



**BROOD, DRANKJE EN DESSERT**