

## *Restaurant 't Heertje*

*Stel uit de diverse gerechten uw eigen menu samen*

*2-gangen            € 29,50*

*3-gangen            € 37,50*

*4-gangen            € 42,50*

*Of laat u verrassen met een 3- of 4-gangen surprise menu  
(alleen voor de hele tafel)*

*Neemt u ook een kijkje in onze wijnkaart,  
Wij helpen u graag!*

*le voorgerechten:*

*Salade met rozeval aardappel, gefrituurde paling  
en mierikswortelsaus*

*Salade van asperges, appel en walnoten, afgemaakt met  
een zachte kerrie-citrus mayonaise*

*Carpaccio van kalfsmuis met julienne van asperges  
en truffeldressing*

*Warme voorgerechten/tussengerechten:*

*Asperges ingerold in serranoham en gegratineerd met Val-dieu kaas,  
geserveerd met portsiroop*

*Romige aspergesoep met Hollandandse garnaltjes en gehakt ei*

*Roergebakken gamba's met asperges en teriyakisaus*

*In bierbeslag gebakken kastanjechampignons  
met een saus van knoflook en kruiden*

## oofdgerechten

*Gegrilde Albacore tonijnfilet met asperges en een compôte van  
tomaat, sjalotten en kappertjes*

*Gebakken filet van zeewolf met Pancetta en een citroen-botersaus*

*Gegrilde kalfsoester met asperges en een Beàrnaise saus*

*Gebraden eendenborst met gebakken asperges en  
een sinaasappel-rozemarijnjus*

*Gebakken biefstuk van ossenhaas met een krachtige rodewijnsaus  
(+ € 5,00)*

*Filet van maishoen gevuld met gamba en geserveerd  
met een zachte knoflooksaus*

*Wrap gevuld met roergebakken asperges en andere seizoensgroenten,  
geserveerd met Hollandaise saus*

*Luchtige chocolademousse met filodeeg-krokanthjes en vanillesaus*

*Tiramisu ijstaart, met gesuikerde amandelen  
en een chocoladesaus*

*Vanille Crème Brûlée met Bourbon Vanille roomijs*

*Bavarois van Frambozen met een gelei van Moscato d'Asti  
en frambozencoulis geparfumeerd met Limoncello*

*Proeverij van binnen- en buitenlandse kazen met geroosterd  
rozijn-vijgenbrood en Limburgse appelstroop*