# DrassereLa Terrasse 

GRAND HOTEL HUIS TER DUIN

## VORSPEISE

CEVICE AUS FORELLE - KOKOSNUSS AVOCADO SÜSS-SAUER SCHALOTTE MANGO - ERDNUSS

ODER
TOPINAMBUR - KNOLLENSELLERIE HASELNUSS-TRÜFFEL

# ZWISCHENGERICHT* 

KAROTTENCREME - CURRY KICHERERBSE - BBQ - ZITRUSFRÜCHTE

## HAUPTSPEISE

KALBFLEISCH - SCHONEND GEGART
SAUBOHNEN - WEISSER SPARGEL
POMMES DAUPHINE - BÄRLAUCHSOSSE
ODER
ROTE BETE - RISOTTO - RUCOLA-PESTO
BURATTA - MACADAMIANÜSSE

NACHSPEISE
SCHOKOLADENEI - EIERLIKÖR MAKRONEN

# BrassercLa Terrasse 

## GRAND HOTEL HUIS TER DUIN

## VORSPEISE

TOMATENSUPPE|FLEISCHKLÖSSCHEN
CRÈME FRAÎCHE
ODER
CANTALOUPE-MELONE
IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTENER SAN
DANIELLE-SCHINKEN

## HAUPTSPEISE

KNUSPRIGE HÄHNCHENSTÜCKE,
FLEISCHKROKETTEN ODER EIN STÜCK GEBRATENER KABELJAU NACH WAHL MIT FRISCHEN POMMES FRITES, SALAT UND SAUCEN

## NACHSPEISE

ÜBERRASCHUNGSDESSERT MIT
VERSCHIEDENEN GARNITUREN

