

RESTAURANT ZUS & ZUS

maart april 2012

VOORGERECHTEN

Salade van gerookte eendenborst met witlof & cassisdressing.

€ 8,50

Thaise kokossoep met garnalen.

€ 8,50

Tomaten ricotta taart met rucola sla.

€ 8,50

Zwaardviscarpaccio met taugé & sojadressing.

€ 8,50

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde runder ribeye met ovenaardappelen, gebakken witlof & dragonjus.

€ 18,50

Gegrilde doradefilet met risotto en een saus van biet met mierikswortel.

€ 18,50

Cannelloni van aubergine gevuld met ricotta en noten.

€ 17,00

Maaltijdsalade met gebakken champignons, gegrilde groenten, geitenkaas en honingdressing.

€ 14,50

NAGERECHTEN

Apple crumble met vanilleijs.

€ 7,-

Kersenclafoutis met bosvruchten & slagroom.

€ 7,-

Kokosmousse met mangosaus.

€ 7,-

Kaasplankje met verschillende Franse kazen en notenbrood.

€ 7,-

Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte brownie.

€ 6,50

Drie gangen menu (voor, hoofd & na naar keuze)

€ 27,50

RESTAURANT ZUS & ZUS

march april 2012

STARTERS

Salad with smoked duck breast, endive & cassis dressing.

€ 8,50

Thai coconut soup with shrimps.

€ 8,50

Tomato ricotta tart with rocket salad.

€ 8,50

Swordfish Carpaccio with soybean & soy dressing.

€ 8,50

MAIN COURSES

Grilled rib eye with oven-baked potatoes, endive
& dragon sauce.

€ 18,50

Grilled dorade filet with risotto & a sauce of beetroot and horseradish.

€ 18,50

Canneloni of aubergine filled with ricotta and nuts.

€ 17,00

Big salad with fried mushrooms, grilled vegetables, goat cheese
& honey dressing.

€ 14,50

DESSERTS

Apple crumble with vanilla ice cream.

€ 7,-

Clafoutis of cherries with forest fruits & whipped cream.

€ 7,-

Coconut mouse with mango sauce.

€ 7,-

Cheese board with several French cheeses and nut bread.

€ 7,-

Coffee or tea with home-made brownie.

€ 6,50

Three courses menu (starter, main & dessert)

€ 27,50