

## Kreeftendag

*Elke dinsdag en woensdag of op reservatie, het hele jaar door*

### **Voorgerechten**

*Tas bisque van kreeft ' fine champagne'*

*Salade van ganzenlever met fijne kruiden en lauwe kreeft*

*Gegratineerde diepe Zeelandse oesters met champagne*

\* \* \*

### **Hoofdgerechten**

*Zeven bereidingen van een halve kreeft ( ongeveer 350 gr. )*

*Lauwe kreeft in salade 'Belle-Vue'*

*Heldere soep van kreeft met verse kruiden à la nage*

*Gegrilde kreeft met dragon en ravioli*

*Gebakken kreeft met currysaus*

*Stoofpotje van kreeft op traditionele wijze*

*Gegratineerde kreeft thermidor*

*Kreeft met witloof, mosterdboter en verse basilicum*

\* \* \*

*Koffie en versnaperingen*

\* \* \*

*60 euro per persoon ( aperitief en wijnen niet inbegrepen )*

*Keuze van wijn en champagne per glas of van de wijnkaart*