

Traiteur menu week 48  
26 tot en met 28 november

Blini's met gerookte zalm, crème fraîche en kruidensla.  
Erbij geserveerd Frans brood en onze verrukkelijke samengestelde  
boter.

\*\*\*

Crème soep van geroosterde grot champignons.

\*\*\*

Met pruimen, uien en kruiden in rode wijn gestoofd  
konijnenboutje. Aardappel quiche uit de oven en roergebakken  
spruiten met spek van Spijkerman.

\*\*\*

Peren taartje uit de oven met karamelsaus.

Prijs per couvert € 37.00  
Per twee personen ontvangt u een fles wijn uit de streek van  
Carcassonne. Het etiket op de fles is van kunstenaar  
**Evert van Hemert** uit Kolderwolde.