

**Menu 1: vrijdag 16/9 en 23/9.**

Noors visbordje

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/Luciferaardappelen

Sabayon

Suggestie : Makreelfilet met compote van witlof en sinaasappelen

**Menu 2: vrijdag 30/09 en 07/10**

Mergpompoeensoep

Scampi met venkel en pastis

Snoekbaarsfilet in spekjasje/coulis van jonge pepers/jonge preiblaadjes,  
gepersilleerde aardappelen

Flensjes “ Suzette ”

Suggestie : Eendenborst met groene peper/rösti

**Menu 3: vrijdag 14/10 en 21/10**

Vitello tonato

Knolseldersoep met rode linzen

Duif “ Clamart”/cocotteaardappelen

Appeltaart van de zusters Tatin/calvados

Suggestie : Zeewolf/spinazie/kerstomaat