

Restaurant 'De Bronne'

Koude voorgerechten

* 6 oesters	€ 11
* Terrine van ganzenlever	€ 19
* Coctail van grijze garnalen	€ 14
* Rundercarpaccio met parmezaanse kaas	€ 12.50
* Zalmcarpaccio met aangepaste garnituur	€ 14.50
* Gerookte eendenborst met balsamico crème	€ 15

Warme voorgerechten

* Garnalenroomsoep	€ 9
* Sint Jacobsnootjes van het huis	€ 15
* Duo van huisgemaakte kaas en garnaalkroketten	€ 10
* Roodbaarsfilet met een slaatje en gemarineerde groenten	€ 14
* Gegratineerde mosselen	€ 10
* Scampi's van het huis of in een lookbotersaus	€ 15

Hoofdgerechten vlees

- * Ossenhaas met een slaatje
en saus naar keuze € 26
- * Lamscarré met warme groenten en gratin € 26
- * Cote à l'os met salade en saus naar keuze
(peper, champignons, béarnaise, granenmosterd) € 20
- * Gebraden eend met seizoen garnituur € 22
- * Kalfszwezeriken met boschampignons saus
en warme groenten € 26
- * Kalfsoester met thijmsaus en warme groeten € 20

Hoofdgerechten vis

- * Gebakken zeetong met slaatje Dagprijs
- * Paling (in de roomsaus, in 't groen,
tomatensaus, gebakken) € 20
- * Paling De Bronne met grijze garnalen € 22
- * Gestoomde tarbot met scampi's
in witte wijn en truffel € 26
- * Zeeduivel medaillons € 24
met warme groenten en mosselen
- * Zalm- of kabeljauw met pasta en warme
groenten € 20