

# BOOTHUYS

## SUGGESTIES

### VOORGERECHTEN

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kort gebakken coquille, zwarte pens, pastinaakcrème                              | € 26 |
| Soepje van erwt, rookworst, crumble van spek                                     | € 12 |
| Gegratineerde oesters, jonge spinazie                                            | € 29 |
| Tartaar van zalm, dille, limoen<br>zure room, krokantje van focaccia, zalmparels | € 24 |



### HOOFGERECHTEN

|                                                                                                                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Gebakken skreihaas<br>groene asperges, preipuree & mousseline                                                                                                                | € 38     |
| Gelakte eendenborst, krokante wokgroenten<br>amandelkroket, jus van appelsien, gember & rozemarijn                                                                           | € 36     |
| Cote à l'os ribkant "21d gerijpt" Friesian<br>witloofsla ( per 2 pers.)<br><small>*Aardappelgerecht inbegrepen<br/>Sauzen: champignon, peper, béarnaise, vleesjus €3</small> | € 49 p/p |



### DESSERT

Kaasbordje van Kaasmeester "Lourdon" € 18

### LUNCHMENU - WEEKDAGEN

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie/thee

€ 31

### SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Ember & Ash / Frankrijk / Chardonnay Oaked

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

ROOD: Van Loveren / Robertson / Zuid-Afrika / Pinotage

€ 7,5 Glas / € 37 Fles