



**Keuzemenu 3 gangen €28,50**

**- Voorgerecht -**

**Soep van de dag**

Wisselende soep van de dag.

OF

**Gemarineerde zalm**

Verse zalm gemarineerd in rode biet, dille en single malt whisky.  
Geserveerd met hofmeestersaus en een cress salade.

**- Hoofdgerecht -**

**Saté van varkenshaas**

Huis gemarineerde saté van varkenshaas met pindasaus, kroepoek, salade, atjar en gebakken uitjes.

OF

**Zuurvlees**

Heerlijk rundvlees, gestoofd in azijn, appelstroop, witte ui en peperkoek.

OF

**Fish & Chips**

Gebakken stukjes kibbeling met remouladesaus en salade.

**- Nagerecht -**

**Chocolademousse**

Huisgemaakte chocolademousse met slagroom.



# HENRY VIII

— Pub —

VALKENBURG A/D GEUL

**KEUZEMENU 3 GANGEN**

**€34,50**

**- VOORGERECHT -**

## **CARPACCIO**

*Carpaccio van ossenhaas geserveerd met truffeldressing, rucola, parmezaan en pijnboompitten.*

*Of*

## **VITELLO TONNATO**

*Op lage temperatuur gegaarde kalfsroastbeef geserveerd met een mayonaise van tonijn met rucola, zongedroogde tomaatjes, balsamico uitjes en olijven.*

*Of*

## **PITTIGE CHAMPIGNONS OF SCAMPI**

*Champignons of scampi's gebakken in pittige olie.*

**- HOOFDGERECHT -**

## **ZALM EN GAMBA**

*Gebakken zalmfilet, gamba uit de oven, wakame boter en een champagne botersaus.*

*Of*

## **KALFSSUKADE**

*Een botermalse kalfssukade, om je vingers bij af te likken, geserveerd met een jus van gekonfijte sjalotten, verse groenten en Pappy's aardappelpuree.*

*Of*

## **RAVIOLI TRUFFEL & CHAMPIGNON**

*Verse ravioli gevuld met champignons en truffel, geserveerd met bospaddestoelen, spinazie en truffelroom.*

**- NAGERECHT -**

## **DESSERT VAN DE CHEF**

*Een royaal dessert waarin de chef zijn dagelijkse inspiratie helemaal tot zijn recht laat komen.*