



# RESTAURANT D'VIJFF VLIEGHEN

## Koude voorgerechten

- Zoute haring met witjes Fl. 12.75
- 5 Soorten gevookte Hollandse vis " 24.—
- Hollandse garnalen Cocktail " 27.25
- Gemarineerde Mossel Cocktail " 10.50
- Artisjokbodems met (rabarade " 20.75
- Verse Kreeft Cocktail *dagnijs* " 21.25
- Andere ham met meloen " 17.25
- 3 Soorten Pâté, (umberlandais " 30.25
- Gemarineerde galin, masterdais " 72.—
- Potje Ganzelervepâté " 72.—

## Warme voorgerechten

- Champignons in cocotte Fl. 13.75
- St. Jacobaschelp met waterkerssaus " 21.75
- Omelet met groentenschotel " 23.75

## Soepen

- Heldere groentensoep in kleine terrine Fl. 9.50
- Heldere ovsstantsoep " 8.75
- Hollandse bruine bonensoep " 8.—
- Gevookte palingsoep " 11.—

## Vlascotels

- Visserspotje Fl. 29.75
- Tongfilets met garnalen en kreeftsaus " 35.—

- Gebakken zeevolf met tartareaus " 33.—
- Gebakken zee tong met champignons " 52.—
- Zeezalmonel met salade " 31.50

## Vleeschotels

- Voerbenaasje met (calvadossaus Fl. 35.—
- Kalfsbiefstuk met asperges " 41.50
- Haasbiefstuk met pepersaus " 38.75
- Abbele biefstuk van de haas, Béarnaise- " 84.50

## saus

- Haasbiefstuk met kippeleverties " 39.75
- Kalfscotelet met wien en kaasaus " 42.50
- 2 Kippebonaties met champignon-sausaus " 31.50

## Entrées (froides)

- Haring salé aux oignons hachés
- 5 Sortes de poisson fumé Hollandais
- Cocktail de crevettes Hollandaises
- Cocktail de moules marinées
- Fonds d'artichaud avec salade de crêch
- Cocktail d'hamand frais
- Jambon d'Indiennes au melon
- 3 Pâtés, Sauce (umberland
- Salmon mariné, Sauce moutarde
- Pâté de foie gras

## Entrées (chaudes)

- Champignons en cocotte
- Coquille St. Jacques au cresson
- Omelette, plat de légumes

## Potages

- Consommé de légumes en petite terrine
- Consommé queue de boeuf
- Potage (ondé Hollandais
- Velouté d'anguille fumée

## Poissons

- Petite munitte des pêcheurs
- Filets de sole aux crevettes et sauce d'hamand
- Loup marin munitte, Sauce tartare
- Sole munitte aux champignons
- Traite saumonée de mer avec salade

## Vianades

- Filet de porc au (alvados
- Filet de veau aux asperges
- Tournedos, Sauce au poivre
- Chateaubriand, Sauce Béarnaise

- Tournedos aux foies de volaille
- Cotelette de veau aux oignons, Sauce au fromage
- 2 Paitines de volaille, Sauce à la crème aux champignons

M E N U

à

Fl. 55.50

Gemarineerde Marsel Cocktail

+++

Bruine Borenaoep

+++

2 Kippensatjes met champignon-sousaas

+++

Bitterhoekjespudding

+++

Cocktail de moules mariniées

+++

Potage Cordé Hollandais

+++

2 Poitrines de volaille, Sauce à la crème aux champignons

+++

Pudding de macarons

+++

M E N U

à

Fl. 75.—

3 Soorten Pâté, (umberlandsaus

+++

Gerookte Palingsoep

+++

Haarbiefstuk met rippelvers

+++

½ met peer en chocoladesaus

+++

3 Pâté's, Sauce (umberland

+++

Velouté d'anguille fumée

+++

Tournedos aux foies de volaille

+++

Poire Belle Hélène

+++

Provençale lamssteletoes

Gegarneerde kalksenteeste

Konijn in bier gestoofd

Fl. 34.50

" 47.75

" 37.—

Steletoes d'agneau Provençal

Entrecôte de veau garni

Lapin étuvé au bière

### Nogerechten

Soufflé met Tia Maria

Vanille ijs met peer en chocoladesaus

3 Smaken vruchtenijs met slagroom

Vers fruitalade met ijs

Vers aardbeien met pepersaus

Bitterhoekjespudding

Assortiment Hollandse en Franse kaas

Fl. 10.50

" 10.50

" 9.50

" 14.75

" 11.—

" 9.50

" 13.25

### Extremets

Soufflé glacé Tia Maria

Poire Belle Hélène

Glace aux fruits, 3 parfums

Macedoine de fruits frais au glace

Fraises au poivre

Pudding de macarons

Fromage Hollandais et Français



RESTAURANT D'VLIFF VLIEGHEN