

€ 29,95<sup>PP</sup>

**DE BUREN**  
eten & drinken

# MENU MARKTPLEIN

## Voorgerechten:

**Soep naar keuze**

### **Carpaccio**

Met pesto, pijnboompitten, sud' n sol tomaatjes en Parmagiano kaas.

### **Carpaccio van botervis**

Botervis met doperwtenpuree, balsamicodressing en rucola.

## Hoofdgerechten:

### **Sate**

Gegrilde kip- of haassaté naar keuze.

### **Varkenshaas**

Gebakken varkenshaas met saus naar keuze.  
(stroganoff, peper of champignonsaus)

### **Zeebaars**

Op de huid gebakken zeebaars met mosterd of remouladesaus.

### **Gegrilde Zalm**

Met Franse kruiden en 2 Gamba's met mosterd of remouladesaus.

## Nagerechten:

### **Ongewoon-heerlijk**

Crème brûlée van witte chocolade met bosvruchten yoghurt ijs.

### **Mini Grand Dessert**

Diverse huisgemaakte lekkernijen.

### **Ijscafe**

Vanille-ijs, koffie, Baileys en slagroom.

€ 34,95<sup>PP</sup>

**DE BUREN**  
eten & drinken

# MENU DE BUREN

## Voorgerechten:

### Visplezier

Gerookte zalm met wakamee en dille-mayonaise, mini garnalen cocktail, gewokte gamba's, gerookte forel en sashimi tonijn.

### Proeverij v/d Chef

6 kleine huisgemaakte gerechtjes.

### Carpaccio

Met pesto, pijnboompitten, sud'n sol tomaatjes en parmagiano kaas.

## Hoofdgerechten:

### Mixed Grill

Spare-rib, ossenhaas, kip en varkenshaas. Geserveerd met saus naar keuze.

### Varkenshaas of Varkenshaas "de Buren"

Gebakken varkenshaas met stroganoff, champignon of pepersaus.

### Gegrilde Zalm

Met Franse kruiden, 2 gamba's met mosterd of remouladesaus.

### Mixed Vis

Op de huid gebakken zalm, zeebaars en gamba's met mosterd of remouladesaus.

## Nagerechten:

### Mini Grand Dessert

Diverse huisgemaakte lekkernijen.

### Verwennerij

Warm chocolade taartje met lopende vulling, ijslolly, Crème brûlée en een stukje peanutbutter cake.

### Koffie Compleet

Koffie met een likeur naar keuze en een huisgemaakte ijsbonbon.

### Kaasplankje

Bestaande uit 5 soorten kaas.

[om het helemaal af te maken lekker met een glaasje Port € 2,95 extra]