

# BOS & CO

*Stel je 3-gangen keuzemenu samen*

## VOORGERECHTEN

### Tomatensoep

Een rijke tomatensoep, geserveerd met vers brood en een scheutje pesto-olie. **Vegan**

### Carpaccio

Flinterdunne plakjes runderhaas, geserveerd met een mix van pitten, truffelmayonaise en geraspte Grana Padano.

### Oesterzwam

Dun gesneden oesterzwam, gecombineerd met vegan feta, muhammara en frisse granaatappelpitjes. **Vegan**

### Spaanse Mosselen

Mosselen gewokt in Spaanse kruiden, met hartige chorizo en knapperige lente-ui.

## HOOFDGERECHTEN

### Kalfssucade

Heerlijk langzaam gegaarde kalfssucade, overgoten met een smaakvolle sjalottensaus en geserveerd met seizoensgebonden groenten.

### Zalmfilet

Ovengebakken zalmfilet met een knapperige kruidenkorst, afgemaakt met frisse granaatappelpitjes en seizoensgroenten.

### Stoofpotje

Een hartige stoofpot gevuld met bospaddenstoelen en winterse groenten. **Vegan**

### Hertenstoof

Een rijkge vulde, zachte stoofschotel van hert, bereid met smaakvolle winterse groenten en kruiden.

## NAGERECHTEN

### Cheesecake

Zelfgemaakte witte chocolade cheesecake, verrijkt met een frisse frambozencoulis en een bolletje mango sorbet.

### Dame Blanche

Vanille-ijs overgoten met warme en pure chocoladesaus.

### Brownie

Een pure chocolade brownie, geserveerd met cassis ijs en verse bosbessen. **Vegan**

**KEUZE  
MENU**

**€ 37,50**