

# *Restaurant Bonnes Choses*

## **Voorgerechten / Hors d'Oeuvres / Starters**

**Huisgemaakte Eendenleverpaté met Truffels vergezeld door een verrassende Uien Compote € 6,00**

*Pate de Foie Gras de Canard ' Maison ' aux Truffes et Compote d'Oignons*  
Home made Duck Liver Pate with Truffles and Onion Compote

**Op een Mosterd Notendressing, Gerookte Carpaccio van Hertenheim € 6,00**

*Carpaccio de Cerf Fume et Vinaigrette de Moutarde*  
Carpaccio of smoked Deer with Walnuts Mustard Dressing

**Gebakken Slakken in Saus van Knoflook, Champignons en Witte wijn € 6,50**

*Cassoulet d'Escargots à l'Ail et aux Champignons avec Sauce au Vin Blanc*  
Sautéed Snails with Mushrooms, Garlic and White Wine Sauce

**Jakobsschelpen overgoten met een sublieme Citroenboter en Bieslooksaus € 14,50**

*Noix de Saint Jacques au Beurre de Citron et Ciboulettes*  
Pan-fried Sea Scallops with Lemon and Chives Butter

**Zacht gebakken Geitenkaas met Tijm ,Honing en Rode wijn € 6,00**

*Rondin de Chèvre Saute au Thym, Miel et Vin Rouge*  
Goat Cheese with Thyme, Honey and Red Wine Sauce

**Op een bed van Krokante Salade, lauwwarme Kreeftterrine met Romige Kreeftsaus € 7,25**

*Sur une Salade Croustillante, Terrine d'Homard et sa Crème*  
On a crispy Salad, Lobster Terrine with Cream Lobster Sauce

**Romige Venkelsoep met een scheutje Sherry € 4,50**

*Crème de Fenouil au Sherry*  
Creamy Fennel Soup with Sherry

## **Hoofdgerechten / Plats Principaux / Main Courses**

**Tonijnfilet uit de Oven met een Jasje van witte Sesamzaad en Wittewijnsaus € 17,50**

*Filet de Thon au Four et Panne aux Sésames blancs et servi au Vin Blanc*  
Tuna Fish Filet from the oven and Breaded with sesame seeds and White wine Sauce

**Noordzee Slibtong met Citroenboter en Peterselie € 17,50**

*Petites Soles de la Mer du Nord à la Meunière*  
North Sea Baby Soles with Lemon Butter and Parsley

**In Ganzenvet Gebakken Eendenborst met Sinaasappelsaus en Triple Sec € 18,50**

*Suprême de Canard à l'Orange et au Triple Sec*  
Duck Breast with Orange Sauce and Triple Sec

**Op een bed van spinazie , gebakken Kalfsoesters met Maderasaus € 21,50**

*Sur un lit d'Épinard , Noisettes de Veau Sautées et Sauce au Madère*  
Veal Noisettes with Spinach and Madeira Sauce

**Op Pasta , Gebakken Maïs Kipfilet met Dragonsaus € 14,50**

*Suprême de Volaille aux Pâtes et Sauce à l'Estragon*  
Chicken Breast with Noodles and Tarragon Sauce

**Gebakken Ossenhaas met Groenpeperssaus € 21,50**

*Tournedos de Bœuf Saute aux Poivres Verts*  
Tenderloin Beef Steak with Green Peppers Sauce

**Desserts € 5,50**

Dessert du Jour  
Crêpes Suzette  
Dame Blanche  
Crème Brûlée  
Baba au Rhum  
Plateau de Fromages