

Feestmenu Petrus

Voorgerechten

Rundscarpaccio
/Shii-take/pompoencrème/rucola/ 9,-

Duo van wildpaté
/rozijntoast/vijg/dadelcrème/ 12,-

Gravad-lax
/dille/graanmosterd/ 14,-

Duo Kaas-Garnaalkroket
/kruidensla/citroen/peterselie-mayonaise/ 12,-

Gevulde Noordzeeschelp
/coquille/scampi/witte-wijnsaus/garnaal/ 14,-

Pastei van Fazant
/kalfszwezerik/champignons/ 15,-

Soepen

Bloemkool velouté 3 €

Bisque van kreeft 5,5 €

Tomatensoep met balletjes 3 €

Pompoensoep 3 €

Chef Petrus - Kok aan huis

Bestellen kan via 0468 / 26.93.70 - Info@petruskokaanhuis.be