

Olivier

Groepenmenukaart 38

Voorgerechten

Rundercarpaccio

parmezaan | pittenmix | mesclun | truffelmayonaise

Zalm gemarineerd in bietjes

mesclun | dillecrème | pompernikkel

Flammkuchen **vegetarisch**

pompoen | rode ui | appel | geitenkaas | crème fraîche

Tussengerecht

Soep van de chef

Hoofdgerechten

Denver steak 180 gr

Een korte en hete bereiding maakt van deze steak een stoer stuk vlees. Geserveerd met geroosterde groenten of salade | verse frites
keuze uit: pepersaus | champignonsaus | rode wijnjus

Kabeljauwfilet

aardappelmousseline | Hollandse garnalen | spinazie | beurre blanc

Bomma's gehacktballetjes **vegetarisch**

preistoemp | tomatensaus

Desserts

Luikse wafel Olivier

warme kersen | vanille-ijs | slagroom

Bieramisu

gemberkoek | mascarpone | stout bier

Kaasplank

4 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop



Olivier

Group menu 38

Starters

Beef carpaccio

Parmesan cheese | mixed seeds | mesclun salad leaves | truffle mayonnaise

Beetroot-cured salmon

mesclun salad leaves | dill cream | pumpernickel

Flammkuchen **vegetarian**

pumpkin | red onion | apple | goat cheese | crème fraîche

Entremets

Chef's soup

Main courses

Denver steak 180 gr

Cooked for a short length of time over a hot fire. A steak with an attitude!
Served with fresh-cut fries | roasted vegetables or salad, and a choice of:
pepper sauce | mushroom sauce | red wine sauce

Cod

potato mousseline | brown shrimp | spinach | beurre blanc

Bomma's meatballs **vegetarian**

leek hotchpotch | tomato sauce

Desserts

Olivier Liège waffle

warm cherries | vanilla ice cream | whipped cream

Bieramisu

ginger cake | mascarpone | stout beer

Cheese platter

four cheeses | rich fruit bread | apple butter

