

't Genot
Drinks - Dinner & Grill



DINNER & GRILL

Starters:

Tartaar van gerookte zalm € 11,95
Met mierikswortel, dille en roomkaas

Rundercarpaccio € 11,95
Met basilicumpesto, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en gebakken spekjes

Surf & Turf € 14,50
Rundercarpaccio met gebakken scampi's en truffeldressing

Salade van gegrilde courgette (v) € 10,95
Met gebakken bospaddenstoelen en notenolie

Tartaar van rode biet (v) € 11,95
Met geitenkaas en crème fraîche

Broodplankje (v) € 5,50
Met kruidenboter en tapenade

Soup:

Soep van gegrilde paprika en tomaat met bosui (v) € 5,50

Soep van grove mosterd met spekjes en prei € 5,50

Main course:

<i>Varkenshaasspies (200gr)</i>	<i>€ 23,50</i>
Met seizoensgroenten en een saus van rode port	
<i>Kalfsoester</i>	<i>€ 24,50</i>
Met bospaddenstoelen jus en seizoensgroenten	
<i>Filet Mignon (200gr) het beste stukje biefstuk</i>	<i>€ 27,95</i>
Met seizoensgroenten en een saus van blauwaderkaas	
<i>Reuze scampi's</i>	<i>€ 24,50</i>
In kruidenboter gebakken met een oosterse saus	
<i>Verse tonijnfilet (200gr)</i>	<i>€ 24,50</i>
Tonijnfilet van de grill in een krokant jasje van wasabi pitten	
<i>Lasagne van ravioli (v)</i>	<i>€ 22,50</i>
Met tomatensaus en mozzarella	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, truffelmayonaise en salade

Dessert:

<i>Parfait van vanille</i> Met roodfruitcompote	€ 9,95
<i>Bavarois van bloedsinaasappel</i> Met in likeur '43 gemarineerde ananas	€ 9,95
<i>Aarbeien Romanoff</i> Met vanille ijs en verse aardbeien	€ 9,95
<i>Chocolademousse</i> Met klets koppen	€ 9,95
<i>Kaasplankje</i> 3 verschillende soorten Franse kaas met stroop en brood	€ 12,50

't Genot by night

EEN MEDITERRAANS VAKANTIEGEVOEL IN EIGEN LAND KAN VANAF NU BIJ 'T GENOT IN VIERLINGSBEEK. WANNEER DE AVOND INVALT WORDT DE SFEER INTIEM EN ZELFS MAGISCH IN ONS NIEUWE BUITEN RESTAURANT.

NAAST EEN PRACHTIGE À LA CARTE EN LUNCHKAART SERVEREN WIJ EEN VERRASSEND DRIE GANGEN BORRELDINER .

TIJDENS DIT AVONDVULLEND PROGRAMMA SERVEREN WIJ DIVERSE TOEGANKELIJKE, LUXE (STREEK) GERECHTEN IN EEN ECHTE BORRELSFEER. WIJ VARIEREN MET REGELMAAT OM AAN TE SLUITEN BIJ HET MOMENT EN HET SEIZOEN. WE STARTEN DE AVOND MET EEN LUXE VOORGERECHTENPLANK. VERVOLGENS KUNT U ONDER HET GENOT VAN EEN PASSEND DRANKJE SMAAKVOLLE VLEES EN VIS COMBINATIES GRILLEN OP UW EIGEN TAFELGRILL. VOOR HET DESSERT VERRASSEN WIJ U MET EEN PRACHTIGE DESSERTPLANK WAAROP EEN COMBINATIE VAN ZOETE LEKKERNIJEN EN KAAS. IN EEN VERNIEUWDE RELAXTE EN VOORAL ONGEDWONGEN SFEER WORDT U ECHT VERWEND DOOR ONZE KOK EN GASTVROUW.