



TERHILLS

Brasserie

Chef's suggestie menu € 39,00

Carpaccio van ossenhaas, rucola en parmigiano

Carpaccio de bœuf, rucola et parmigiano

Beef carpaccio, rucola and parmigiano

or

Tartaar van tonijn, wakame en zoetzure structuren

Tartare de thon, wakame et legume aigre –doux

Tuna tartare, wakame and sweet and sour vegetables

Kalfs dunne lende, pepersaus en winterse groenten

Filet de veau, sauce au poivre en legumes d'hiver

Veal thin loin, pepper sauce and winter vegetables

or

Zwarte heilbot, gesmoorde groenten en citroenboter

Flétan noir, legumes braises et beurre de citron

Black halibut, braised vegetables and lemon butter

Dessert van de chef

Dessert du chef

Chef's dessert

Aangepaste wijnen 3 gangen, vins adaptés, adapted wines € 25,00

Op vrijdag en zaterdag serveren wij enkel menu.
Nous servons uniquement le menu au vendredi et samedi.
On Friday and Saturday we only serve the menu.

Menu per tafel, Menu par table, Menu per table

Voorgerechten

Carpaccio van tonijn, wakame en citroen mayonaise.

€ 17

Carpaccio de thon, wakame et mayonnaise au citron

Carpaccio of tuna, wakame and lemon mayonnaise.

Rijkelijk gevulde garnaalkroket met tartaarsaus en gemarineerde rode ui.

€ 17 | € 23,5

Croquette de crevettes avec sauce tartare et des oignons rouge mariné.

Richly filled shrimp croquette with tartar sauce and marinated red onion.



TERHILLS

Brasserie

Ravioli van scampi , Thai curry en cocos € 18
Ravioli de langoustine, Thai curry et noix de coco
Ravioli of scampi, Thai curry and coconut

Carpaccio van tomaat, basilicum en parmigiano . vega € 17
Carpaccio de tomate, basilica et Parmigiano
Carpaccio of tomato, basil and Parmigiano

Traag gegaard kalfsvlees, mosterd en gefrituurde uitjes € 16
Veau cuit lentement, moutarde et oignons frits
Slow cooked veal, mustard and fried onions

Hoofdgerechten

Stoverij van hert met herfst garnituur € 28
Ragout de cerf avec garniture d'automne
Deer stew with autumn garnish

Ossenhaas met boschampionns of peperroomsaus € 30
Filet avec sauce aux champignon sauvages ou a la crème au poivre
Tenderloin with wild mushrooms or pepper cream sauce

Sliptong meunière met seizoensgroenten € 25
Solette frite meunière avec des légumes de saison
Fried sole meunière with seasonal vegetables

Zwartpoot kip, seizoen groenten en jus van dragon € 32
Poulet aux pattes noires, legume de saison et jus d'estragon
Black-legged chicken, seasonal vegetables an tarragon gravy

Dessert

Cheese cake met rood fruit € 14
Gateau au fromage aux fruits rouge
Cheese cake with red fruit

Tarte tatin uit de oven met vanille-ijs € 14
Tarte tatin du four avec glace à la vanille
Tarte tatin from the oven with vanilla ice cream

Huisbereide moelleux € 10
Moelleux maison
Homemade moelleux