

# BISTRO DE BOLLE



## LUNCHMENU PASEN

21 en 22 april

Aanvang 11:30 uur

### Amuse

#### GEROOKTE KIP

*Met pestomayonaise*

### Voorgerecht

#### ROSBIEF VAN BAVETTE

*Met truffelsaus*

OF

#### ZALMTARTAAR

*Met mierikswortelcrème*

OF

#### SOUFFLÉ VAN GEITENKAAS

*Met rode portsiroop*

### Tussengerecht

#### ASPERGESOEP

*Met ham en ei*

OF

#### OOSTERSE KIPPENBOULLION

*Rijkelijk gevuld met verse oosterse groenten*

### Spoom

#### FRAMBOZEN SPOOM

*Rosé bubbel met frambozen sorbetijs en verse frambozen.  
Ook alcoholvrij mogelijk*

# BISTRO DE BOLLE



## Hoofdgerecht

### TOURNEDOS MEDAILLION

*Met aardappelquiche, groenten garnituur en kalfsjus*

OF

### RODE MUL

*Op een bedje van verse groenten en saffraan saus*

OF

### GROENTECURRY

*Met naanbrood en crème fraiche*

## Nagerecht

### CREPE AMARENA

*Met vanille ijs en slagroom*

OF

### CHEESECAKE

*Met Oreo kruim en rood fruit*

## Koffie of Thee

### KOFFIE OF THEE

*Met Paaslekkernijen*

Dit complete menu voor €34,95

Alle allergenen zijn bij ons bekend. Vraag een van onze medewerkers voor meer informatie.