

## Meulenhuis at home

Komend weekend kan je weer genieten van de kwaliteit en smaak van enkele van onze Meulenhuis gerechten bij jou thuis.

We verwachten de bestellingen tegen **donderdag 12u.**

Afhaal mogelijk op vrijdag tussen 17u00 en 19u00 of op zaterdag tussen 10u en 12u.

### SHARING PLATE

-Tapasbox Meulenhuis €10pp (vanaf 2p)

*Italiaanse charcuterie, gerookte zalm, garnalen, soepstengel, dip, octopus, gegrilde witte pens, verse tartare, gemarineerde scampi,..*

### SOEP

-Boschampionns €6/liter

-Courgette €6/liter

### VOORGERECHTEN

-Foie Gras, verse kramiek, uienconfit €18

-Gebakken Coquilles, gesmolten witloof, vadouvan €18

-Scampi's, Oosters pikant sausje, gegratineerd €14

-Terrine van wild, herfstslaasje, uienconfit €14

### HOOFDGERECHTEN

-Varkenswangetjes, Le Fort, Gratin dauphinois €20

-Gamba's a la plancha, pofaardappel €24

-Hertenkalffilet, boschampionns, Grand Veneur, knolselder, Truffelgratin €29

-Filet van Fazant, Fine Champagne, boschampionns, knolselder, Truffelgratin €24

-Bouillabaisse, verse toast, rouille en gruyère €26

-Gemarineerde ribbetjes 'Meulenhuis', potaardappel en lookboter €18/1lat, €22/2latten

### DESSERTS

-Panna cotta €6

-Tiramisu €6

### MENU €40

Foie Gras, verse kramiek, uienconfit

OF

Gebakken Coquilles, gesmolten witloof, vadouvan

•••

Gamba's a la plancha, pofaardappel

OF

Filet van Fazant, Fine Champagne, boschampionns, Truffelgratin

OF

Hertenkalffilet, boschampionns, Grand Veneur, Truffelgratin (suppl. €5)

•••

Panna Cotta

Tijdens de afhaal zijn talloze Meulenhuis specialiteiten verkrijgbaar bij ons, vooral producten van lokale producenten, en zelfbereide specialiteiten die je kent van jullie eerdere bezoeken bij ons... onze wijnen, picon vin blanc 'Meulenhuis', olijfolie, vers wild, Meulenhuisbrood, pepersaus, champignonsaus, lokaal fruit, bloemkool, uienconfituur met peperkoek, Toscaanse lasagne, huisgemarineerde olijven, ...

Kies ter plaatse!

Bestellingen vanaf €50 krijgen gratis 1 fles huiswijn (wit/rood)