

# The MENU



## ENTREES

Rilette van kabeljauwfilet met bulgursalade en dressing van rode biet  
Codfish rillette with bulgur salad and beetroot vinaigrette

Soep van knolselderij met shimeji paddestoeltjes en gerookte eendenborstfilet  
Celery soup with shimeji mushrooms and smoked duck breast fillet

## MAIN COURSE

Iberico Wangetjes gestoofd in rode wijn en met een stampot van prei  
Iberic cheek slowly cooked with red wine and hotchpotch with leek

Roodbaarsfilet met venkel, wortel, kreeftenjus en aardappel mousseline  
Red perch fillet with fennel, carrots, lobster sauce and potato mousseline

## DESSERTS

Limoen-yoghurt bavarois met een gel van rood fruit en mango sorbet  
Lime-yoghurt bavarois with red fruit gel and mango sorbet

Kaasplateau  
Cheese platter



DE MANGERIE

Maastricht