THUIS GENIETEN

prins heerlijck
restaurant

SOEPEN

één liter soep = goed voor ongeveer 4 koppen
de soep dient zelf even opgewarmd te worden

Tom Kha Kai Soep — 1ltr 9,50
met kip, paprika en lente-ui

Kreeftensoep — 1ltr 13,50
met bosui

– BEKIJK OOK –
CARPACCIO SPECIALITEITEN
THUIS MENU'S
HIGH TEA VOOR THUIS

VOORGERECHTEN

de voorgerechten zijn voor 1 persoon en zijn na even op kamertemperatuur te laten komen direct klaar om te eten

Tonijn Tartaar — 9,25
met wasabi, sesam en gepofte tomaat

Mabré van **Fazant** — 9,25
eendenlever en truffel met passend garnituur

ook als voorgerecht te bestellen:
onze CARPACCIO Specialiteiten

VEGETARISCHE -& VISGERECHTEN

deze hoofdgerechten zijn voor 1 persoon en dienen zelf nog even opgewarmd te worden - eventueel zelf extra groenten of salade erbij serveren

Quiche van Geitenkaas en seizoengroenten — 9,25

Lasagne Quattro Formaggi — 11,25

Paella — 7,75
zoals ie hoort met kip, vis en zeevruchten

AFHALEN EN BEZORGEN WOENSDAG T/M ZONDAG TUSSEN 16.30 & 18.30 UUR

Bestellen voor AFHALEN **minimaal ½ uur** tevoren. Voor BEZORGEN **minimaal 2 uur**
(bezorgtijd afhankelijk v/d route)

Bestellen via telefoon of whatsapp:
06-82349157

STOOFGERECHTEN

deze gerechten zijn goed voor ongeveer 3 porties
ze kunnen eenvoudig in de pan of magnetron opgewarmd worden
ze komen in een liter emmer en zijn goed te bewaren in koelkast of vriezer
eventueel kunnen zelf nog groenten of salade worden bij geserveerd

Kip 'Vienna' — 1ltr 18,75
zalige kipstoofschotel in Maallust Vienna saus gegaard
combi met rijst (maaltijd voor 3) — 21,75

Rijk Gevulde **Boeuf Bourguignon** — 1ltr 18,75
met rundvlees, paddenstoelen, aardappel en zilverui
combi met aardappelpuree of rijst (maaltijd voor 3) — 21,75

Smeuïge **Lamstoofschotel** — 1ltr 22,00
royaal gevuld
combi met aardappelpuree of rijst (maaltijd voor 3) — 25,00

Extra te bestellen

Aardappelpuree — 1ltr 5,00
Wilde Rijst — 1ltr 3,75

VOLLEDIGE HOOFDGERECHTEN

de hoofdgerechten zijn voor 1 persoon en zijn met een paar eenvoudige opwarm handelingen op tafel te zetten - ze komen met instructie allen met aardappelrösti en salade - **minimaal 1½ uur** tevoren bestellen

Tongschar Filet — 19,50
op een bedje van gesmoorde prei en zoetzure venkel met saffraanboter

Medaillons van de **Ossenhaas** — 21,50
daarbij stroganoff saus, een taartje van aardappel,
haricot verts en compote

Duo van gebraden **Lam** en Saucijs van **Lam** — 21,50
daarbij voorjaarsgroenten, pommes dauphine,
lamsjus en een salade

NAGERECHTEN

de voorgerechten zijn voor 1 persoon en zijn direct klaar om te eten

Homemade **Tiramisu** — 4,50
laat het even weten als het niet de lekkerste ooit was

Mascarpone-Kersenbavarois — 6,50
met muskaatdruivencompote en amandelsaus

Chocoladetaart — 6,50
met peer, panna cotta van vanille en karamel