

Voorgerechten



Broodmand 7,50
met smeersels

Gepekeld zalm 13,50
met gepofte rijst en wasabi mayonaise

Carpaccio 14,50
met Parmezaan en pesto van zongedroogde tomaten

Duo van wild 12,50
hertencarpaccio & wildzwijn ham

Stoofpeer salade (V) 11,00
met blue wolvega kaas

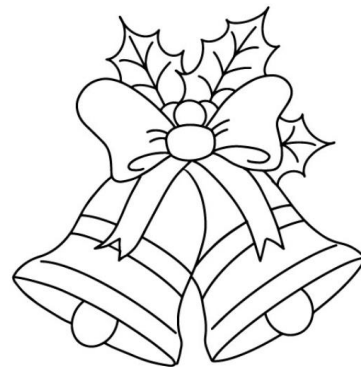
Soepen

Bisque 8,50
kreeftensoep

Ossenstaartbouillon 7,50
met room van Madeira

Bospaddenstoelen cremesoep (V) 7,50

Hoofdgerechten



Zalm 26,00

gebakken en geserveerd met hollandaisesaus

Schelvis 30,00

geserveerd met een saus van sereh

Tournedos 39,50

gebakken en geserveerd met een saus van rode wijn

Eendenfilet 27,50

Op de huid gebakken met een portjus

Hertenbiefstuk 28,50

met rode kool, stoofpeer en een saus van bokbier

Varkenshaas 25,50

met een romige champignonsaus

Rigatoni pasta (V) 19,50

met een groene saus en parmesaan.

Teriyaki (V) 19,50

met gewokte groenten en rijst

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten, salade en bijpassend aardappel garnituur

3-gangen verrassingsmenu

€ 45,00

4-gangen verrassingsmenu

€ 52,50

Heerlijke afsluiter



Dessert noëll 14,50

Dame blanche 9,50

Kaasplateau 15,00

Speciale koffie's

Irish Coffee 8,50
met Ierse whisky

French Coffee 8,50
met Franse cognac

Marnissimo Coffee 8,50
met Grand Manier

Spanish Coffee 8,50
met Tia Maria

Mediterranean Coffee 8,50
met Likeur 43

*Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenen kaart.
Eén nota per tafel.*

Team Talens wenst u een gelukkig, gezond en smaakvol 2025 toe!

Reserveren?: 0524-516251