

# t Paviljoen

— puur genot —  
• SINCE 2020 •

## Starters

|  |       |
|--|-------|
| <b>GEROOKTE ZALM</b>   | 10.50 |
| Met mierikswortel, dille en crème fraîche                                  |       |
| <b>CARPACCIO VAN EENDENBORST</b>   | 11.50 |
| Met balsamicocrème, geroosterde pittenmix, rode biet en geroosterde uitjes |       |
| <b>CARPACCIO VAN COURGETTE</b>   | 10.50 |
| Met gebakken paddenstoelenmix en notenolie                                 |       |
| <b>BROODPLANKJE</b>  | 5.75  |
| Met kruidenboter en huisgemaakte olijventapanade                           |       |

## Main course

|   |       |
|---|-------|
| <b>VARKENSHAASSPIES (200GR)</b>                                 | 22.50 |
| Met seizoensgroenten een saus van rode port                     |       |
| <b>SPARE RIBS</b>   | 24.00 |
| Gemarineerd in een Oostersesaus                                 |       |
| <b>FILLET MIGNON (200GR)</b>                                    | 27.95 |
| Met seizoensgroenten en een saus van blauwaderkaas              |       |
| <b>VERSE TONIJNFILET (200GR)</b>                                | 24.50 |
| Verse tonijn van de grill in een krokant jasje van wasabipitten |       |
| <b>REUZE SCAMPI'S</b>   | 24.50 |
| In kruidenboter gebakken met seizoensgroenten                   |       |
| <b>VEGETARISCHE PASTA</b>                                       | 18.50 |
| Tagliatelle met gegrilde groenten, cherry tomaat en Franse kaas |       |

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade en steakhouse friet met truffelmayonaise*

## Extra garnituur

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Steakhouse friet met truffelmayonaise | 4.50 |
| Union rings met creamy bacon saus     | 4.50 |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| <b>CRÈME BRULEE MET LATTE MACHIATTO IJS</b> | 8.95  |
| <b>TIRAMISU MET HAZELNOTEN IJS</b>          | 8.95  |
| <b>KAASPLANKJE</b>                          | 10.50 |

## t Paviljoen by night

**4-gangen borrel diner € 49.50 (Alleen op basis van reservering)**

Laat u verwennen met een 4-gangen borrel diner. We starten de avond met een lekkere borrelplank met diverse hartige hapjes, vervolgens mag u zelf onder andere een heerlijk stukje biefstuk of een grote gamba op de tafelgrill leggen. Na een kleine pauze vervolgen we de avond met een paar stukjes Franse kaas.

We sluiten de avond af met de zoete plank. Een plank gevuld met diverse zoete lekkernijen.

t Paviljoen by night arrangement is inclusief 4 verschillende wijnen of speciaalbieren.

*Kijk op [www.t-paviljoen.nl](http://www.t-paviljoen.nl) voor onze overige arrangementen*