

JUNI 2018



Riesling weeks

Riesling-Kreeften weken

*Van 01 juni tot en met 17 juni serveren we,
in samenwerking met het Duitse Wijninstituut de*

RieslingWeeks

*3-, 4- of 5-gangen genieten van de Koningin der druiven met heerlijke gerechten
waarin kreeften de hoofdrol spelen.*

(Zie ons speciale menukaartje en uitsluitend per tafel te bestellen)

Carte Blanche

*Laat u zich door ons 5 of 8 gangen lang verwennen met heerlijke en verrassende gerechten.
Vertel ons wat u niet wilt eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen)*

5 gangen	€ 45,00	€ 75,00 all-in
8 gangen	- 60,00	- 87,50 all-in

KOUDE VOORGERECHTEN

Asperge (v)

gekookt – kroket – aubergine kaviaar – rode biet – Granny Smith
12,50

ZALM

gerookt op hooi – gemarineerd – mosterd crème – Amor tomaatjes – wasabi
14,--

EENDENCONFIT

eendenbout – eendenlever – frambozen dressing
16,--

COQUILLES ST. JACQUES

ceviche – Savora mosterd – kappertjes – cornichons
14,50

VITELLO TONATO

kalfsmuis – tzatziki – tonijn crème – roze pepertjes – olijven
15,50

PANHOF - ASPERGES

gedroogde ham – asperges – honing hangop – geïmpregneerde komkommer
14,50

SOEPEN

GAZPACO (v)

gepocheerd krieleitje – asperge – crème fraiche – bos ui
6,50

BOUILLABAISE

vissoorten – schaal en scheldieren – Panhofham – rouille
11,--



WARME VOORGERECHTEN

EENDENLEVER

gebakken – tarte tartin – balsamico – hazelnoot
15,--

ASPERGES "SPECIAAL"

kriel ei – Hollandaise – grijze garnaltjes – verse tomatenketchup – bieslook
12,50

SORBET

zoet – hartig
5,--

HOOFDGERECHTEN

RENDANG (v)

sjalot – citroengras – witte kool – "en cocotte" – basmatirijst
16,50

ZEEBAARS

cous cous – zeekraal – rouille – Amortomaatjes
22,--

VISCASSEROLE

diverse vissoorten – groenten – korstdeeg – botersaus – bieslook
24,50

KONIJN "SALTIMBOCCA"

rug filet – pancetta – salie – Meloes uitjes – spatzle
19,50

SIMMENTALER RUND

runderhaas - rode wijn jus – truffel tapenade
26,--
extra gebakken eendenlever + 5,--

ASPERGES "FLAMANDE"

krielaardappel – boeren gekookte ham – kriel eitje – boterjus – peterselie
22,50

KWARTEL

filet – boutje – sjalot – tijm
20,50

(v) = vegetarisch

Indien iemand van u allergisch is voor bepaalde voedingsmiddelen, kunt u dit melden aan onze gastvrouw/gastheer. Wij passen graag, in overleg met u, het gerecht of menu aan.