

JANUARI 2019

Wintermenu

*Wij serveren in de maand januari het heerlijke
5-gangen Wintermenu voor u*

Wintermenu € 33,00 per persoon
(3-gangen € 30,00 per persoon - 4-gangen € 31,50 per persoon)

Geselecteerde wijnen € 6,00 per glas
- 3,75 per half glas

Carte Blanche

*Laat u zich door ons 6 of 8 gangen lang verwennen met heerlijke en verrassende gerechten.
Vertel ons wat u niet wenst te eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen)*

6 gangen	€ 52,50	€ 77,50 all-in
8 gangen	- 65,00	- 90,00 all-in

KOUDE VOORGERECHTEN

GEITENKAAS (v)

bavaroise – gerookte amandel – pancetta – rode biet – zilver uitjes
12,50

ZALM

warm gerookt – tzatziki – Savora mosterd schuim – Granny Smith ijs
14,00

COQUILLE

gemarineerd – courgette – aardappelkaantjes – algen
14,50

MUL

gebakken – knolselderij – kappertjes – doperwt – Taggiasche olijven
15,50

EEND

gerookt – zuurkool – kweepeer – schorseneren
15,00

SOEPEN

POMPOEN (v)

ansjovisfilet – peppersweet – gamba – pompoenpitolie
8,50

BOUILLABAISE

vissoorten – schaal en schelpdieren – algenschuim – rouille
11,50

WARME VOORGERECHTEN

EENDENLEVER

gebakken – espresso – appel - aardappelkaantjes
15,00

ZWEZERIK

risotto – shi take – Parmezaan kletskep
12,50

SORBET

zoet – hartig
5,--

HOOFDGERECHTEN

“SPRINGROLL” (v)

paddestoelen – bos ui – truffel – witlof – honing
16,50

HEILBOT

filet – amusetomaat – basilicum olie – vandouvan
22,--

VISCASSEROLE

diverse vissoorten – groenten – korstdeeg – botersaus – bieslook
22,50

SIMMENTALER RUND

tournedos – rode wijn jus – truffel tapenade
26,--

extra gebakken eendenlever + 5,--

ZWEZERIK

gebakken – ijsbergstamp – roze pepertjes – Provençaalse kruiden
24,50

HERT

bout – druivenmostmoterd – witlof – wintertruffel puree
23,50

(v) = vegetarisch te serveren

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.