

### **Bij het aperitief**

**Brood** met dippers en gezouten roomboter 4<sup>50</sup>

Patato shrimps (4) met schaaldierenkaramel 6<sup>50</sup>

**Charcuterie** van hamsoorten en olijven 8<sup>50</sup>

### **Het "I want it all menu"**

Keuzestress?? Wij ontzorgen de hele tafel met 5 tongstrelende gangen die we uitsluitend per tafel serveren, de gerechten zijn in hoeveelheid goed en op elkaar afgestemd. 46<sup>50</sup>

### **Wijnarrangement**

3 glazen 18,50 – 4 glazen 24,50 – 5 glazen 30,00

### **Voorgerechten**

Terrine van gegrilde paprika, spinazie en mozzarella met sesamdressing 12<sup>50</sup>

Bonbon van gerookte zalm met gamba-tartaar en crème fraîche 14<sup>50</sup>

Rouleaux van kwartel met zoetzure groenten en kerriemayonaise 14<sup>50</sup>

Gerookte hertenham met hertenragout gekonfijte aardpeer en truffelmayo 14<sup>50</sup>

Serranoham met gemarineerde couscous, pompoen en walnoten 14<sup>50</sup>

Voorgerechtentrio; Rouleaux van kwartel, gerookte hertenham met hertenragout, terrine van gegrilde paprika, spinazie en mozzarella 14<sup>50</sup>

### **Soepen**

Romige zoete aardappelsoep met brunoise van pompoen (vegetarisch) 8<sup>50</sup>

Gevulde vissoep met aioliroom en krokant van Roseval 12<sup>50</sup>

### **Warme voorgerechten**

Potatoshrimps, gebakken grote garnaal en knoflookgamba met Harissa 14<sup>50</sup>

Gebakken eendenlever op Serranoham met lardo en mangochutney 16<sup>50</sup>

Heeft U een eetallergie meld het ons !

Informeer vrijblijvend naar onze "feest" Faciliteiten

### **Hoofdgerechten**

Risotto met prosecco, bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas (vegetarisch) 24<sup>50</sup>

Geconfijte eendenbout met hete bliksem en saus van kruidkoek 24<sup>50</sup>

Gebakken hertenbiefstuk met jus van zwarte knoflook 24<sup>50</sup>

Zacht gegaarde kalfssukade met saus van eekhoorntjesbrood 24<sup>50</sup>

Gegrilde Tournedos van ossenhaas en jus van eendenlever 24<sup>50</sup>

Big gamba (Vannamei) met krokante kalfswang en pittige currysaus 24<sup>50</sup>

Gebakken dorade met gemarineerde bulgur en groene kruidensaus 24<sup>50</sup>

In de roomboter gebakken Noordzeetong dagprijs

### **Specials voor erbij**

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie 4<sup>50</sup>

Huisgemaakte verse friet en truffelmayonaise 4<sup>50</sup>

Tian - ovengerecht van verse groenten 4<sup>50</sup>

### **Nagerechten**

Terrine van suikerbrood met kaneelmousse en ijs van gezouten karamel 9<sup>50</sup>

Trifle met macadamia-mousse, gel van roodfruit, mascarpone en boerenroomijs 9<sup>50</sup>

Panna cotta van Mokka, chocolademousse en ijs van frambozen 9<sup>50</sup>

Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney 13<sup>50</sup>



Houdt U van **Culinair koken** informeer naar het lidmaatschap van onze kookclub Cuisine Culinaire Kennemerland.