

### *Vooraf bij het aperitief*

Brood met beurre noisette, kruidendip en knoflookspread (V)	5 <sup>00</sup>
Krokant gefrituurde olijven met pittige dip (V)	5 <sup>00</sup>
Amuses van huisgerookte zalm met sesam en kappertjes (2)	5 <sup>00</sup>
Canapes met rundercarpaccio oude kaas en truffelmayonaise (2)	5 <sup>00</sup>
Krokante kalfswang met limoenmayonaise (4)	8 <sup>00</sup>
Charcuterie van Spaanse zongedroogde ham	10 <sup>50</sup>

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

48<sup>50</sup>

**Keuzestress??** Wij ontzorgen de hele tafel met 5 tongstrelende gangen die we per tafel serveren, de gerechten zijn in hoeveelheid goed en op elkaar afgepast.

### **Wijnarrangement**

3 glazen 19,50 – 4 glazen 26,00 – 5 glazen 31,50

### *Het "32 ½ jarig jubileum menu"*

32<sup>50</sup>



## JUBILEUM- MENU

### MENU

Trio van;  
Krokante brie met vijgencompote  
Rouleaux van kalfswang en zoetzuur van pompoen  
Tompouce van gerookte zalm en forelmousse met limoenmayo  
Gebakken rode poon op trofiepasta met dillsaus  
of  
Rose gebraden runderbavette uiencompote en gepofte  
knoflookjus  
Terrine van lange vingers met frambozen-mascarpone en lycheeijs

P.P. 32,50 EURO

## ***Voorgerechten***

Van de green egg rode biet met krokante brie en vijgenchutney	14 <sup>50</sup>
Rookzalm met filet Americain van gamba, mandarijn en lof met cocktailsaus	14 <sup>50</sup>
Krokante tonijnrolletjes met nori, wakame en wasabimayonaise	14 <sup>50</sup>
Ribeye van de green egg met zoete aardappelsalsa, kaantjes en sjalot	14 <sup>50</sup>
Romige soep van pomodori met kruidenroom en knoflookcroutons (V)	8 <sup>50</sup>
Met zeevissoorten rijkelijk gevulde kreeftenbisque met bosuitjes	12 <sup>50</sup>
Wijngaardslakken op couscous en gepofte knoflook met groene kruiden	14 <sup>50</sup>
Canneloni van kreeft en saus beurre culinaire	16 <sup>50</sup>

## ***Hoofdgerechten***

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen geroosterde pompoen en truffelolie(V)	25 <sup>00</sup>
Runderbavette met uiencompote en jus van gepofte knoflook	28 <sup>50</sup>
Drieluik van Beemsterbig met smashed potatoes en saus Pedro ximenez	25 <sup>00</sup>
Op de huid gebakken zeebaars op trofie pasta met kreeftensaus	25 <sup>00</sup>
Dagverse vis met visbrandade, gewokte spinazie en antiboise	25 <sup>00</sup>
In de roomboter gebakken Noordzeetong	39 <sup>50</sup>

## ***Specials erbij***

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie (V)	5 <sup>00</sup>
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise (V)	5 <sup>00</sup>
Zomerse groene salade met kruidendressing (V)	5 <sup>00</sup>

## ***Nagerechten***

Monte Scroppino	8 <sup>00</sup>
Terrine van lange vingers met frambozen-mascarpone en lycheeijs	10 <sup>00</sup>
Gebakken aardbeien met zwarte peper balsamicoazijn en vanilleroomijs	10 <sup>00</sup>
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney	13 <sup>50</sup>



***Houdt U van Culinair zelf koken informeer naar het***

***lidmaatschap van onze kookclub Cuisine Culinaire Kennemerland.***

**Heeft u een eetallergie meld het ons!!**