

Vooraf bij het aperitief

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

Het " I want it all menu "

48⁵⁰

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

Ons met zorg samengestelde keuze Jong Halewijnmenu

35⁰⁰



JONG HALEWIJN HERFSTMENU

MENU

Trio van;

Trifle van roomkaas met pruimendanten en chioccia

Beef tataki met zoetzure groenten en kaaskrokant

Huwelijk van gerookte forel en furikake met wasabi

Gebakken moot zalm op parelcouscous met dillesaus

of

Zacht gegaarde rollade van kalfssukade omwikkeld

met Serranoham en dragonsaus

Creme Catalana met speculaasmousse en kruidkoekijns

P.P. 35 EURO

Voorgerechten

Terrine van geitenkaas, zoete aardappel en gekonfijte prei en dragondressing	14 ⁵⁰
Gerookte zalm en forel met furikake en piment	14 ⁵⁰
Zongedroogde Prosciutto met krokante bloedworst en balsamicostroop	14 ⁵⁰
Beef tataki met zoetzure groenten en Parmezaankrokant	14 ⁵⁰
Romige soep van zoete aardappel met kruidenroom en knoflookcroutons (V)	8 ⁵⁰
Met zeevissoorten rijkelijk gevulde kreeftenbisque	12 ⁵⁰
Zacht gegaard buikspek op gewokte paksoi en hoisin	14 ⁵⁰
Canneloni van kreeft en saus beurre culinaire	16 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Risotto met rode pesto paddestoelen en little gem	25 ⁰⁰
Runderbavette met uiencompote en jus van gepofte knoflook	28 ⁵⁰
Gebakken eendenborst met gekonfijte zuurkool en mosterdsaus	26 ⁵⁰
Op de huid gebakken zalm met parelcouscous en jus schaaldieren	25 ⁰⁰
Dagverse vis met visbrandade, gewokte spinazie en antiboise	25 ⁰⁰
In de roomboter gebakken Noordzeetong	39 ⁵⁰

Specials erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie (V)	5 ⁰⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise (V)	5 ⁰⁰
Frisse groene salade met kruidendressing (V)	5 ⁰⁰

Nagerechten

Monte Scroppino	8 ⁰⁰
Banoffee taart met banaan room en karamel	10 ⁰⁰
Crema Catalane met speculaasmousse en kruidkoekijs	10 ⁰⁰
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney	13 ⁵⁰



Houdt U van Culinair zelf koken informeer naar het

lidmaatschap van onze kookclub Cuisine Culinaire Kennemerland.

Heeft u een eetallergie meld het ons!!