

Vooraf bij het aperitief

Brood met beurre noisette en vanille, tapenade en kerriegemberdip	5 ⁵⁰
Krokant in panko gefrituurde olijven	5 ⁵⁰
Amuses van huisgerookte zalm met sesam en kappertjes (2)	5 ⁵⁰
Canapes van rundercarpaccio met oude kaas en truffelmayonaise (2)	5 ⁵⁰
Krokante kalfswang met pittige dip	8 ⁵⁰
Charcuterie van Spaanse zongedroogde ham	10 ⁵⁰

Het "I want it all menu"

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

Wijnarrangementen

3 glazen 20,50 4 glazen 26,50 5 glazen 32,50

Ons Jong Halewijnmenu 3-gangen



JONG HALEWIJN MENU

MENU

Voorgerecht:

Terrine van gerookte parelhoen, quiche en cajunmayo

Hoofdgerecht keuze:

- Gegrilde Kalfs-ribeye met Beurre Cafe de Paris
- Dagverse vis op visbrandade en beurre blanc

Dessert

Crème Brûlée van nogatine en roomijs

48⁵⁰

36⁵⁰

Voorgerechten

Panna cotta van munsterkaas met rode biet, compote van appel en hazelnoot	14 ⁵⁰
Gerookte zalm met mousse van forel en zwarte inktvismayonaise	14 ⁵⁰
Terrine van gerookte parelhoen met lauwwarmede quiche en cajunmayonaise	14 ⁵⁰
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, oude kaas en rucola	14 ⁵⁰
Romige soep van topinamboer met pompoenpitolie en creme fraiche	10 ⁵⁰
Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten	14 ⁵⁰
Hazenpeper met mousseline en saus van zilveruitjes	14 ⁵⁰
Gyoza met duxelles en paddenstoelenbouillon	14 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Parelcouscous met rode curry krokante seizoensgroenten en little gem	26 ⁵⁰
Zacht gegaarde kalfssukade op mousseline en saus van grove mosterd	26 ⁵⁰
Fazantenborst met lardo, duxelles en saus Flamande	28 ⁵⁰
Gegrilde diamanthaas met gekarameliseerde witlof en beurre cafe de Paris	28 ⁵⁰
Dagverse vis op visbrandade en romige beurre blanc	26 ⁵⁰
In de roomboter gebakken Noordzeetong	dagprijs

Specials erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie	5 ⁵⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	5 ⁵⁰
Frisse groene salade met kruidendressing	5 ⁵⁰

Nagerechten

Monte scroppino	8 ⁰⁰
Crème Brûlée van nogatine en roomijs	10 ⁵⁰
3 bereidingen van peer; gepocheerd met honing, bavaroise en ijs	10 ⁵⁰
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenbrood	14 ⁵⁰

Feestelijkheden

Informeert u vrijblijvend naar de mogelijkheden

Heeft u een eetallergie meld het ons!!