

## Vooraf bij het aperitief

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

## 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

36<sup>50</sup>



## JONG HALEWIJN MENU

### MENU

#### Voorgerecht:

Cannelloni van runderpastrami gevuld met zoete aardappel, eigen piccalilly en balsamicostroop

#### Hoofdgerecht keuze:

Runderpicanha met rode uiencompote en chimicurri

Gebakken scholfilet met zeekraal en dillesaus

#### Dessert

Aardbeien Romanoff 2.0

## Voorgerechten

Gemarineerde tartaar van oerwortel met krokante brie en gembervinaigrette	14 <sup>50</sup>
Gemarineerde zalm ingelegd in rode biet met hangop en mosterd-dilledressing	14 <sup>50</sup>
Salade met Serranoham met panna cotta van meloen en burrata	14 <sup>50</sup>
Rundercarpaccio met pestodressing, Old Amsterdam en rucola	14 <sup>50</sup>
Romige soep van topinamboer met krokante spekjes en creme fraiche	10 <sup>50</sup>
Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten	14 <sup>50</sup>
Slakken in kruidenboter met romige sliertpasta	14 <sup>50</sup>
Gyoza gevuld met gevogelte en paddenstoelenbouillon	14 <sup>50</sup>

## Hoofdgerechten

Parelcouscous met rode curry tempura-seizoensgroenten en little gem	26 <sup>50</sup>
Gebraden parelhoender met crème van mais en dragonroomsaus	28 <sup>50</sup>
Drieluik van speenbig met polenta en saus van Pedro Ximenez	28 <sup>50</sup>
Gegrilde Runderpicanha met rode uiencompote en chimicurri	28 <sup>50</sup>
Dagverse zeevis op linguinepasta met kreeftensaus	28 <sup>50</sup>
In de roomboter gebakken Noordzeetong	dagprijs

## Specials erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie	5 <sup>50</sup>
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	5 <sup>50</sup>
Groene salade rijkelijk gevuld en peterseliemayonaise	5 <sup>50</sup>

## Nagerechten

Monte scroppino	8 <sup>00</sup>
Dessert van passievrucht met meringue en sorbetijs	10 <sup>50</sup>
Aardbeien Romanoff 2.0	10 <sup>50</sup>
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenbrood	14 <sup>50</sup>

## Feestelijkheden

**Informeert u vrijblijvend naar de mogelijkheden**

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