

### 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:

Beef tataki met ponzu en sesam

#### Hoofdgerecht keuze:

Gegrilde bigfilet met linzen en saus van pepertjes

Gebakken dorade met zeekraal en dillesaus

#### Dessert

In Malibu gemarineerde ananas met frozen yoghurt

### 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 en panna cotta van meloen en burrata                  | 14 <sup>50</sup> |
| Rundercarpaccio met pestodressing, Old Amsterdam en rucola                  | 14 <sup>50</sup> |
| Tom kha kai soep met kokosroom  | 10 <sup>50</sup> |
| Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten                           | 14 <sup>50</sup> |
| Slakken in kruidenboter met romige pasta                                    | 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 big met groene linzen en saus van rode pepertjes       | 28 <sup>50</sup> |
| Gegrilde ribeye met Mediterraanse kruidenboter en kidneyloempia     | 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> |
| In Malibu gemarineerde ananas in malibu met frozen yoghurt | 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!!**