

## 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 pestomayonaise (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



## JONG HALEWIJN MENU

MENU

### Voorgerecht:

Gerookte hertenham gevuld met salade van knolselderij rozijnen appel en dressing van balsamico

### Hoofdgerecht keuze:

Gegaarde kalfssukade op rucolastamppot en mosterdsaus  
Gebakken wijting op gesmoorde prei en tomatenroomsaus

### Dessert

Dame Blanche 2.0

48<sup>50</sup>

36<sup>50</sup>

## Voorgerechten

Tartaar van rode biet met fetamousse walnoten kappertes en hoisin	14 <sup>50</sup>
Gerookte Halewijnse zalm met hangop en pimentmayonaise	14 <sup>50</sup>
Hertenham gevuld met knolselderij rozijnen appel en dressing van balsamico	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>
Canneloni gevuld met gamba's, spinazie en schaaldierensaus	16 <sup>50</sup>
Gyoza gevuld met gevogelte en paddenstoelenbouillon	14 <sup>50</sup>

## Hoofdgerechten

Portobello gevuld met paddenstoelenrisotto en gegratineerd met blauwe kaas	28 <sup>50</sup>
Gekonfijte eendenbout met rendang van rode biet in eigen jus	28 <sup>50</sup>
Zacht gegaarde kalfssukade op rucolastamppot en grove mosterdsaus	28 <sup>50</sup>
Gebakken hertenbiefstuk met geroosterde pompoen en saus van jeneverbes	28 <sup>50</sup>
Gebakken wijting op gesmoorde prei en tomatenroomsaus	28 <sup>50</sup>
Dagverse zeevis op linguinepasta met dillesaus	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

Dame Blanche 2.0	10 <sup>50</sup>
Cheesecake van chocolade met baileyscreme en notenijs	10 <sup>50</sup>
Stoofpeertjes met mousse van mascarpone en kaneelijs	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!!**