

Vooraf bij het aperitief

Brood met beurre noisette, tapenade en kerriegemberdip	6 ⁰⁰
Krokant in panko gefrituurde olijven	6 ⁰⁰
Amuses van huisgerookte zalm met sesam en kappertjes (2)	5 ⁵⁰
Canapes van rundercarpaccio met oude kaas en pestomayonaise (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.

49⁵⁰

Ons Jong Halewijnmenu 3-gangen

38⁵⁰



Voorgerechtentrio:

Gegratineerde geitenkaas - gerookte zalm - Serranoham met dadel

Hoofdgerecht keuze:

Gebakken heilbot met doperwtenmousseline en wijnsaus
of

Borst en bout van parelhoender met romige dragonsaus

Nagerecht:

Bavaroise van sinaasappel met mintijs

Wijnarrangementen

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

Voorgerechten

Gegratineerde geitenkaas met mangochutney en dressing van honingmosterd	14 ⁵⁰
Gerookte Halewijnse zalm op drie manieren bereid	14 ⁵⁰
Serranoham met gevulde dadels en dressing van zongedroogde tomaten	14 ⁵⁰
Rundercarpaccio met pestodressing Gruyere en rucola	14 ⁵⁰
Grove mosterdsoep met uitgebakken spekjes en peterselieboom	10 ⁵⁰
Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten	14 ⁵⁰
Met truffel en paddenstoelen gevulde ravioli, kruidensaus en rucola	16 ⁵⁰
Gyoza gevuld met gekonfijte eendenborst en paddenstoelenbouillon	16 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Parelcouscous met falafel, gegrilde paprika en romige kruidensaus	28 ⁵⁰
Borst en bout van parelhoender met romige dragonsaus	28 ⁵⁰
Beemsterbigfilet op Oosterse mie en saus van teriyaki	28 ⁵⁰
Gegrilde kalfsentrecote met saus van salie en rozemarijn	28 ⁵⁰
Op de huid gebakken heilbot met doperwtenmousseline en wijnsaus	28 ⁵⁰
Gebakken doradefilet op linguinepasta met lauwwarme antiboise	28 ⁵⁰
In de roomboter gebakken zeetong	36 ⁵⁰

Specials erbij

Romige peterselieaardappeltjes	6 ⁵⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	6 ⁵⁰
Rijkelijk gevulde groene voorjaarssalade	6 ⁵⁰

Nagerechten

Bavaroise van sinaasappel met mintijs	10 ⁵⁰
Cheesecake van witte chocolade met ijs van gezoute karamel	10 ⁵⁰
Groene appelparfait met kaneel en Amaretti	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!!