

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

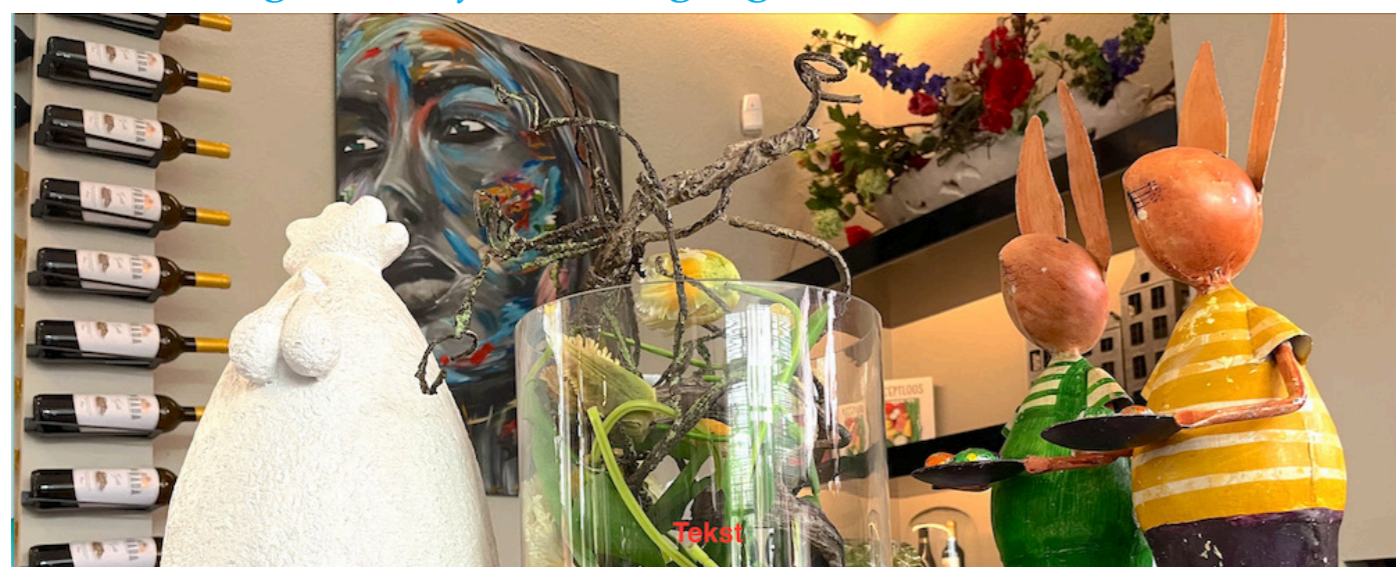
Het " I want it all menu "

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 - Beenham met mosterdhoning

Hoofdgerecht keuze:

Gebakken doradefilet op linguinepasta met dillesaus
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
Terrine van boerenbeenham, Limburgse asperges, gehakt ei en kruidendressing	14 ⁵⁰
Rundercarpaccio met pestodressing Gruyere en rucola	14 ⁵⁰
Romige aspergesoep met croutons en peterselieroem	10 ⁵⁰
Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten	14 ⁵⁰
Met asperges en ricotta gevulde ravioli en rucola	16 ⁵⁰
Goedgevulde lamsstoof met blondbier, knoflook en lenteui	16 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Parelcouscous met Limburgse asperges, Parmezaan en gepocheerd ei	28 ⁵⁰
Borst en bout van parelhoender met romige dragonsaus	28 ⁵⁰
Saltimbocca van beemsterbig met salie en wijnsaus	28 ⁵⁰
Gegrilde kalfsentrecote met jus van gepofte knoflook en rozemarijn	28 ⁵⁰
Op de huid gebakken heilbot met doperwtenmousseline en antiboise	28 ⁵⁰
Gebakken doradefilet op linguinepasta met dillesaus	28 ⁵⁰
In de roomboter gebakken zeetong	37 ⁵⁰

Specials erbij

Limburgse asperges met gehakt ei, boterjus en gehakte peterselie	9 ⁵⁰
Romige peterselieaardappeltjes	6 ⁵⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	6 ⁵⁰
Rijkelijk gevulde groene voorjaarsalade	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!!