

# MENUKAART

## Voorgerechten

### Marbré van landhoen met Waldorfsalade

met knolselderijzalf, mandarijn, walnoot en krokante eendenlever

### Tartaar van kalfshaas met gepocheerd kwartelei

met cornichons, parel-ui, roodlof, truffel en luchtige hollandaisesaus

### Geschroeide ossenhaas teriyaki met oosterse plakrijst

shiitake, wasabi-mayonaise, wakame en edamameboontjes

## Tussengerechten

### (V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

### Geroosterde coquille

met gekarameliseerde witlof, aardappelschuim en parmezaangalette

## Hoofdgerechten

### Schol meunière gebakken met een schuim van zeekraal

op gekonfijte aardappel met prei, gamba torpedo en dragonolie

### Gegratineerde lamsfilet met asperges

met Opperdoezer Ronde, zilte groenten, doperwtten, bitterbal van eigen stoof en jus met bonenkruid

### Bombe van piepkruiken met mini-maïs en gestoofd boutje

met krokante polenta, bloemkool, piccalilly en paprikasalsa met basilicum en groene currysaus

## Nagerechten

### Tropische verrassing: bonbon van sinaasappel en mango

met witte chocolade, meringue en gemarmerd yoghurt-roomijs

### Pure chocoladebrownie en chocoladetruffel

met gemarineerd rood fruit en vanilleroomijs

### Plateau van boerenkazen

**Indien u een allergie heeft meld het ons.**

## Prijsofbouw van de verschillende gangen:

<b>3</b> gangen, voor hoofd na	€ 46,50
<b>4</b> gangen, voor tussen hoofd na	€ 52,50
<b>5</b> gangen, voor tussen hoofd na kaas	€ 59,50
<b>6</b> gangen, in overleg met de keuken	€ 65,-

## Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	€ 18,50
Tussengerecht	€ 18,50
Hoofdgerecht	€ 32,50
Nagerecht	€ 12,50
Friet van Zuid	€ 5,50
Oesters classic (half dozijn)	€ 19,50

## Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises	€ 7,50
----------------------------------	--------