



Brouwersgracht 230 K | 1013 HE Amsterdam | +31 (0)6 2827 8272 | info@e-boats.nl

## Menu herfst & winter/autumn & winter 2017

### Voorgerechten

#### **Viscocktail**

Cocktail van krab en gepekeld zalm met haringkaviaar, toast van Pain de Mer en zee kraal, little gem, augurk en citrusmayonaise

#### ***Fish cocktail***

*Cocktail of crab and cured salmon with herring caviar, toast of Pain de Mer and sea asparagus, little gem, gherkin and citrus mayonnaise*

#### **Hert**

Dun gesneden hertenpastrami met salade van gekonfijte Champagne zuurkool & peer met mosterddressing en gerookte paddenstoelen

#### ***Venison***

*Thin sliced venison pastrami with salad of Champagne sauerkraut confit & pear with mustard vinaigrette and smoked mushrooms*

#### **Bruschetta**

Vegetarische bruschetta met geroosterde paprika, artisjok en humus van cannellini bonen met geraspte pecorino en groene kruiden

#### ***Bruschetta***

*Vegetarian bruschetta with roasted sweet peppers, artichoke and humus of cannellini beans with grated pecorino and green herbs*

### Hoofdgerechten / main courses

#### **Zeebaars**

Gemarineerde en krokant gebakken zeebaarsfilet met Zeeuwse mosselen, saffraan aardappels, kroket van kreeft, sjalotten en saus van mosselen en kokosmelk

### **Sea bass**

*Marinated and crispy roasted sea bass with Dutch mussels, saffron potatoes, croquette of lobster, shallots and sauce of mussels and coconut milk*

### **Steak**

Geroosterde Black Angus steak met pastinaakmousseline, kroket van paddenstoelen en truffel met Brusselse spruiten, groene asperges en lavasmayonaise

### **Steak**

*Roasted Black Angus steak with parsnip mousseline, croquette of mushroom and truffle with Brussels sprouts, green asparagus and lovage mayonnaise*

### **Parelhoen**

Gekonfijte parelhoen met stampot boerenkool, spek en piccalilly

### **Guinea fowl**

*Confit of guinea fowl with Dutch mash of kale and potato, bacon and piccalilly*

### **Vegetarische stoofschotel**

Gestoofde seizoengroentes en kikkererwten gerookt in tomatenjus met aardappel gnocchi, tzatziki en rucola

### **Vegetarian stew**

*Season vegetables and chick peas stewed in smoked tomato sauce with potato gnocchi, tzatziki and argula*

### **Nagerechten / desserts**

#### **Tiramisu & muffin**

Tiramisu met Bastognekruidel en zwartebessenjam en speculaasmuffin met witte chocolade

#### **Tiramisu & muffin**

*Tiramisu with Bastogne crumble and jam of blackcurrant and spiced muffin with white chocolate*

**Selectie van rijpe kazen met vijgenbrood**

***Selection of ripened cheeses with fig bread***