

MENU HERFST 2020

VOORGERECHT

Linzensalade

Salade van Du Puy linzen, palmhart en little gem sla met een dressing van sherryazijn met bosui en krokant filodeeg.

Paté

Huisgemaakte Paté de campagne met abrikoos, augurk en getoast boerenbrood.

Zalmtartaar

Tartaar van huisgerookte zalm met reuzengamba a la Piri Piri, kruiden crème fraîche en venkelsalade met limoenrasp.

HOOFDGERECHT

Ravioli

Ravioli van Hollandse geitenkaas met bloemkool crème, groene asperge tips, kruidenolie en Gouda kaas kletskep.

Zeebaars

Zeebaarsfilet met bouillabaisse saus, garnalenkroket en zeekraal.

Parelhoen

Gebraden parelhoenfilet met huisgemaakt worstje van parelhoen en kreeft met zuurkooltaart, piccalilly en eigen jus.

Steak

Schotse steak met zwarte peper-roomsaus, gebakken boterbonen met spek en wafel chips.

NAGERECHT

Hangop

Crème van witte chocolade en kardemom met hangop van citroengras en amandelmuffin.

Kaasplank

Selectie van Hollandse kazen met vijgenbrood, walnoten, druiven en appelstroop.

MENU FALL 2020

STARTER

Lentil salad

Salad of Du Puy lentils, heart of palm and little gem lettuce with a dressing of sherry vinegar with spring onion and crispy filo dough.

Paté

Homemade Paté de campagne with apricot, pickle and toasted country bread.

Salmon tartare

Smoked salmon tartare with giant prawn a la Piri Piri, herb crème fraîche and fennel salad with lime zest.

MAIN COURSE

Raviolo

Ravioli of Dutch goat cheese with cauliflower cream, green asparagus tips, herb oil and Gouda cheese crisp.

Sea bass

Sea bass fillet with bouillabaisse sauce, shrimp croquette and samphire.

Guinea fowl

Roasted guinea fowl fillet with homemade guinea fowl sausage and lobster with sauerkraut pie, piccalilli and gravy.

Steak

Scottish steak with black pepper cream sauce, fried butter beans with bacon and wafer chips.

DESSERT

'Hangop'

Cream of white chocolate and cardamom with lemongrass 'hangop' and almond muffin

** Traditional Dutch dessert made by straining yogurt to make a deliciously thick and creamy dessert.*

Cheese platter

Selection of Dutch cheeses, fig bread, walnuts, grapes and apple syrup.