

MENU WINTER 2020

VOORGERECHT

Tonijn

Tonijnsalade van geroosterde tonijn, sojasaus en sesamzaadjes met bosui, lotuswortel, kwarteleitjes en Japanse gember vinaigrette.

Parelhoen

Rillette van parelhoen met Amsterdams zoetzuur, little gem, zuurdesem bruschetta en knapperige bacon dressing.

Linzen

Salade “cassoulet” van linzen, verse kruiden en ingelegde groente met hummus en groentechips.

HOOFDGERECHT

Fruit de mer

Warme fruits de mer (coquille, gamba en kabeljauw) met roseval aardappel en mini groente, geserveerd in gerookte visbouillon en verse groene kruiden.

Rundersucade

Gestoofde rundersucade met terrine van boerenkool en spek, bitterbal van rookworst, piccalilly en runderjus.

Boerderijkip

Geroosterde en licht gerookte filet “supreme” van biologische boerderijkip met aardappel-pastinaak mousseline, witlof en saus van morilles.

Madras curry

In groente consommé gegaarde wilde rijst met gewokte groentes, en shiitake met gefrituurde krokante tofu en saus van Madras curry en kokosroom.

NAGERECHT

Appeltaart

Appel karamel taartje & bavarois van mokka, vanille en witte chocolade met after eight.

Kaasplank

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

MENU WINTER 2020

STARTER

Tuna

Tuna salad of roasted tuna, soy sauce and sesame seeds with spring onion, lotus root, quail eggs and Japanese ginger vinaigrette.

Guinea fowl

Rillette of guinea fowl with Amsterdam sweet and sour, little gem, sourdough bruschetta and crispy bacon dressing.

Lentils

Salad "cassoulet" of lentils, fresh herbs and pickled vegetables with hummus and vegetable chips.

MAIN COURSE

Fruits de mer

Warm fruits de mer (scallop, king prawn and cod) with roseval potatoes and mini vegetables. Served in smoked fish broth and fresh green herbs.

Beef brisket

Stewed beef brisket with a terrine of mashed potatoes, kale and bacon, smoked sausage croquette, piccalilly and beef gravy.

Farm chicken

Roasted and lightly smoked "supreme" fillet of organic farm chicken with potato-parsnip mousseline, chicory and morel sauce.

Madras curry

Wild rice cooked in vegetable consommé with stir-fried vegetables, and shiitake with fried crispy tofu and sauce of Madras curry and coconut cream.

DESSERT

Apple pie

Apple caramel cake & bavarois of mocha, vanilla and white chocolate with after eight.

Cheese platter

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