



## **Tasting Menu** **Proeverij van diverse gerechten**

Onze chef-kok Roger Zelissen bereidt voor u een feestelijk surprise-menu.

*Uiteraard kunt u aangeven op welke ingrediënten  
u bijzonder prijs stelt en welke u zeker niet blijft.*

Uitsluitend te bestellen als alle gasten aan tafel hieraan deelnemen.  
3-gangen 39,00 / 4-gangen 49,00 / 5-gangen 59,00 / 6-gangen 69,00

### **Koude en warme voorgerechten**

#### **Vegetarische voorgerechten**

- In tarwekruim gebakken Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen /  
kleine salade / armagnac pruimen / basilicumcrème 15,50
- Ravioli gevuld met gepofte paprika en aceto balsamico / gewokte spinazie /  
olijfolie en Parmezaanse kaas / beignets van courgette 15,50

#### **Voorgerechten vis**

- Tompouce van gerookte zalm en Limburgse geitenkaas van de Bokkesprong uit Veulen /  
korstdeeg met zeezout / dressing van honing en citroen / crème van basilicum 16,50
- Gebakken coquilles Saint-Jacques / coppaham uit de Peelstreek / salade van witlof /  
crème van vadouvan kruiden 18,50
- Sashimi van kort gebakken verse tonijn / sushirijst / avocado / komkommer /  
krokante groenten / wasabi / soja / sesamzaad 18,50

#### **Voorgerechten vlees**

- Pastrami van Iers rund / soja / gel van gember / groene salade /  
kroketje van zuurvlees / crème van curry / chioggia biet 16,50
- Drieluik van hert; gedroogde hertenham / salami van hert / kroketje van hertenbout /  
chutney van appel en mango 17,50
- Carpaccio van Maas-Rijn-Ijssel rundvlees / marbré van ganzenlever / truffelcrème  
rucola sla / Parmezaans kaas 18,50

#### **Warme tussengerechten**

- Wokgerecht van scampi en noedels / zoetzure saus van soja / bosui / rode peper 15,50
- Op lage temperatuur gegaarde varkenswang / compote van rode ui /  
gekarameliseerde witlof / saus van sjalot en rode wijn 17,50

De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden en daar waar mogelijk afkomstig uit onze eigen regio. Ze worden door ons keukenteam uitsluitend met dagverse natuurlijke producten bereid.

**'Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'**

Indien u bijzondere wensen heeft met betrekking tot de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze gerechten, verzoeken wij u om dit te melden aan een van onze leidinggevende medewerkers.



### **Keuzemenu 3-gangen BIB Gourmand à 37,00**

Sashimi van kort gegaarde Noorse zalm / sushi rijst / wakamé /  
groene salade / sesamolie / dille-crème

**OF**

Pastrami van Iers rund / soja / gel van gember / groene salade /  
kroketje van zuurvlees / crème van curry / chioggia biet

☞☞☞

### **Extra tussengerecht à € 15,50**

Wokgerecht van scampi en noedels / zoetzure saus van soja /  
bosui / rode peper

☞☞☞

Op de huid gebakken skreifilet / krokante venkelsalade /  
mousseline van aardappel / crème van doperwten met kardemom /  
peulen en snijbonen / saus van venkel en pernod

**OF**

Rugfilet van Gaasterland's kruidenvarken / risotto met 'pulled pork'  
van zacht gegaarde varkenswang / mousseline van knolselderij /  
gekarameliseerde witlof / jus van verse kruiden

☞☞☞

Tiramisu / roomijs van gezouten karamel / meringues /  
krokantje van amandel / gel van espresso

### **Extra kaasgerecht à 12,50**

Vier kaassoorten met vijgenbrood

### **Hoofdgerechten van vis**

Op de huid gebakken skreifilet / krokante venkelsalade / mousseline van aardappel / crème van doperwten met kardemom / peulen en snijbonen / venkel-pernodsaus	25,00
Proeverijte van gebakken coquilles Saint-Jacques en scampi / groene asperges / structuren van knolselderij / gegrilde Roseval aardappel / witte wijn-botersaus	29,50
In boter gegaarde tarbotfilet / risotto van paddenstoelen / gebakken cantharellen / geroerbakte spinazie / saus van morieltjes	36,00

### **Vegetarisch, vlees en gevogelte**

Dagverse vegetarische suggestie	21,50
Rugfilet van Gaasterland's kruidenvarken / risotto met 'pulled pork' van zacht gegaarde varkenswang / mousseline van knolselderij / gekarameliseerde witlof / kruidenjus	25,00
Tournedos van Maas-Rijn-Ijssel rund / ravioli van rundvlees / seizoensgroenten / dikke frieten van zoete aardappel / saus van verse kruiden uit de kasteeltuin	27,50
Rosé gebraden rugfilet van Europees hert / gebakken paddenstoelen / in vadouvan-olie gegaarde prei / gepeperde roomnoedels/ klassieke wildjus	36,00



### **Kaas / Cheese**

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager 13,50  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas*

### **Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters**

Chocolade-sinaasappeltaartje / saus van butterscotch / gel van sinaasappel / 10,50  
krokante chocolade / ijs van gezouten karamel  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Domaine de Brau Doux (mais pas trop), Villemoustaussou, Languedoc à € 6,90 p/glas*

Crème brûlée van Dulce de Leche / mousse van witte chocolade / ijs van mascarpone 10,50  
en abrikoos / crumble van vanille / gel van abrikoos  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*2013 Huxelrebe Beerenauslese, Weingut Meiser, Rheinhessen à € 6,90 p/glas*

Espresso-ijstaart op meringues en amandel / nougatine / spiegel van whiskyroom 10,50  
en karamel  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Graham's '20 years Tawny Port à € 8,50 p/glas*

Gepocheerde Conference peer / gegratineerde sabayonsaus van Bourbon vanille en 10,50  
kaneel / vanille crumble / roomijs  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Coteaux du Layon, Château de Passavent, Chenin Blanc, Val de Loire à € 6,90 p/glas*