



## 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

- Gegratineerde portobello paddenstoel gevuld met geitenkaas / groene salade / crème van ras el hanout 15,50
- Ravioli gevuld met gepofte paprika en aceto balsamico / gewokte spinazie / gefrituurde courgette / sauce antiboise / olijfolie / Parmezaanse kaas 15,50

#### Voorgerechten vis

- Sashimi van kort gegaarde Noorse zalm / sushi rijst / wakamé / groene salade / sesamolie / dille-crème 15,50
- Beignets van scampi (4x) / groene salade / mini-tomaat / crème van vadouvan kruiden 17,50

#### Voorgerechten vlees

- Pastrami van Iers rund / soja / gel van gember / groene salade / kroketje van zuurvlees / crème van curry / chioggia biet 15,50
- Drie bereidingen van Maas-Rijn-Ijssel rund; carpaccio gevuld met aardappelsalade en gearneerd met ganzenlever / gemarineerd met soja en gember / tartare 'american' 17,50
- Terrine van ganzenlever / appelcompote met rode peper / siroop van rode port/ gelei van rode muscadel / briochebrood 19,50

#### Warme tussengerechten

- Wokgerecht van scampi en noedels / zoetzure saus van soja / bosui / rode peper 15,50
- Op de huid gebakken kabeljauw op lintpasta / knolselderij / saus van gepofte rode paprika 17,50
- Risotto van paddenstoelen met krokant gebakken zwezerik / roergebakken spinazie / truffeljus 19,50

#### Mini BIB voor de kinderen



- Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat 16,50  
Een mooi stukje vlees of vis naar keuze met lekkere frietjes en als afsluiting een kinderijsje

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 / sesamololie / 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 kabeljauwfiletfilet / 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 kabeljauwfilet / krokante venkelsalade / / peulen en snijbonen mousseline van aardappel / crème van doperwten met kardemom / venkel-pernodsaus	25,00
Zacht gegaarde filet van verse zalm / gepocheerd boerenhoeve-ei / roergebakken spinazie en zeekraal / roseval aardappel / Bearnaise-saus	26,00
In boter gegaarde tarbotfilet / ravioli gevuld met scampi (2) / gefrituurde scampi (2) / courgetteslierten / mousseline van knolselderij / witte wijn-botersaus	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 / groene boontjes / gebakken paddenstoelen / verse pommes frites / Bearnaise-saus	27,50
Twee bereidingen van lamsvlees; gebraden lamscarré en gestoofde lamssukade / ratatouille van verse groenten / aardappelgratin / lamsjus met rozemarijn	32,50



**Kaas / Cheese**

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager <i>Wijnsuggestie/ Suggested wine:</i> <i>Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas</i>	13,50
Bereiding van gerijpte Munster A.O.P. op gegrild briochebrood met terrine van ganzenlever, verse peer, perensorbet en peren-gel <i>2003 Huxelrebe Beerenauslese, Göhring - Rheinhessen à € 8,50 p/glas</i>	15,00

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

Tiramisu / roomijs van gezouten karamel / meringues / krokantje van amandel / gel van espresso <i>Wijnsuggestie/ Suggested wine:</i> <i>Domaine de Brau Doux (mais pas trop), Villemoustausou à € 6,90 p/glas</i>	10,50
Parfait van Dulce de Leche / chocolademousse / krokante banaan in brique-deeg met limoen en kokos / vanille-crème <i>Wijnsuggestie/ Suggested wine:</i> <i>2015 FSW8b Botrytis Viognier, Yalumba – South Australia à € 7,50 p/glas</i>	10,50
Dame Blanche 'Classique' <i>Wijnsuggestie/ Suggested wine:</i> <i>2016 Red Muscadel, Rietvallei, Robertson – South Africa à € 5,50 p/glas</i>	10,50