

KEUZE MENU

Feestdagen
2018

3 gangen - 39,50 euro (voor - hoofd - dessert)
4 gangen - 49,50 euro (voor - tussen 1 - hoofd - dessert)
5 gangen - 59,50 euro (voor - tussen 1 - tussen 2 - hoofd - dessert)

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
Pijnboompitten | rucola | Parmezaanse kaas
(+ €5 ganzenleverkrullen)

NOORDZEE KRAB & GEROOKTE PALING
Piccalilly | cracker met zilte groenten

RUNDERTARTAAR
Augurk | eidooier | gefrituurde ui

GEROOKTE ZALM & ZALMTARTAAR
Bieslookcrème | rode ui compote

3 BEREIDINGEN VAN KREEFT
Kreeftenkroket | kreeftensoep | kreeftensalade

MAKREEL
Panna cotta van wasabi | sesamkletskep |
sesamsorbetijs | crème van gember

SHARED DINING

Te bestellen vanaf 2 personen

OOSTERS PLATEAU
Oosters gemarineerd vlees | sushi | sashimi |
yakitori | scampi tempura | krokante kip
(+ €7,50 per persoon)

PLATEAU KOK VERHOEVEN
Combinatie van warme en koude visgerechten
(+ €10 per persoon)

TUSSENGERECHTEN 1

KALFSTOOF & LANGOUSTINE
Sjalot | sjalottenjus

GANZENLEVER & BUIKSPEK
Appel | Calvados

COQUILLES ST. JAQUES
Knolselderij | schorseneren | jus van selderij

SCAMPI
Schaaldierenrisotto | schuim van strandkrabben

TUSSENGERECHTEN 2

KREEFT
Inktvisrisotto | kreeftenschuim

RAVIOLI GEVULD MET PADDENSTOELEN
Meloeskes | jus van cepes

KALF
Sukade | stoof | truffelrisotto

PULPO
Aardappel | paprika | aardappelschuim

HOOFDGERECHTEN

HERTENBIEFSTUK & HERTENSTOOF
Witlof | spruitenstampot | biet | rode portjus

ZEEBAARS
Kreeftenravioli | ratatouille | kreeftenjus

OSSENHAAS
Wortelbereidingen | polenta | Bearnaise

GRIET
Zuurkool | aardappelmousseline |
gekonfijte paddenstoelen | truffeljus

KABELJAUW
Knolselderij | laurier-sherryjus

KALFSHAAS & SUKADE
Pasta | courgette | tomaat | basilicumjus

SHARED DINING vanaf 2 personen

PLATEAU SCHAALDIEREN (warm)
Kreeft | langoustine | scampi | kingkrab
(+ €15 per persoon)

DESSERT

CHOCOLADEBISQUIT
Cassismousse | witte chocolade-ijs | cassispastille |
bouillon van dennenaalden | gelei van gluhwein

KAASPLANKJE
4 soorten | notenbrood | vijgencompote