

Weekmenu

vanaf 17 november tem 24 november
m.u.v. 23 november

ZELFGEMAAKTE CHIPS MET PARMEZAAN

HAPJE VAN HET HUIS

BEEF TATAKI

GESCHROEIDE RUNDERKOGEL OP JAPANSE WIJZE, FRISSE
OOSTERSE SALADE, PONZU EN SOJA

RISOTTO VAN DE CHEF

RISOTTO VAN SCHAALDIEREN, ZEEKRAAL,
GARNALEN EN PARMEZAAN

TARBOT

GEGRILDE TARBOT MET SARDIJNSE PASTA MET VERSE GROENE
KRUIDEN, SEIZOENSGROENTEN EN BIESLOOK BOTER-SAUS

TIRAMISU

KLASSIEK ITALIAANS DESSERT OP BASIS VAN
MASCARPONE, MOKKA EN LANGE VINGERS

*Driegangenmenu € 39,50 per persoon
(zonder risotto)*

Viergangenmenu € 45,00 per persoon

Laat het ons weten als u een allergie of dieetwens heeft.

Bestellen kan via: 0624511595 of swaensmaak@gmail.com

Voorgerechten 12,50

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade

Sashimi van tonijn en zalm met wasabi, sojasaus (+ € 5,00)

Rund & pickles, handgesneden rundertartaar, gepekeld zoetzure groenten

Duo gerookte vis, dikke paling en huisgerookte zalm (+ € 5,00)

Krab, mango en kreeft, gegrilde mango met krabsalade, limoen, kreeft en crème van avocado (+€ 5,00)

Tonijn 'Chefs special', geschroeide tonijn, furikake, oosterse salade en sesam vinaigrette (+€ 5,00)

Huisgemaakte wildpaté, zelfgemaakte wildpaté met compote van vijgen en kweeper, kruidensla

Herfstgerechten 18,50

Vol au vent ragout van hoeve-kip, kalfsgehaktballetjes, champignons, bladerdeegbakje en salade

Hazenpeper met rode kool en mousseline van aardappel

Roodbaars met een stampot van prei, gestoofde spinazie en blanke botersaus

Suggestie van de chef 26,50

Hele zeetong meunière gebakken met spinazie aardappelpuree

Duo hert, gebraden hertenfilet, gesmoorde sukade, bereidingen van schorseneren, stoofpeer geserveerd met saus van appelstroop en jeneverbessen

Tarbot, gegrilde tarbotfilet met stampot van prei, venkel en bieslookbotersaus

Tournedos met seizoensgroenten en romige pepersaus

Halve Canadese kreeft met verse pasta en basilicumboter

Nagerechten 5,50

Chocolade & peer brownie van pure chocolade, chocolademousse, gepocheerde peer

Citroentaart met bastogne en Italiaans schuim

Crêpes Suzette, flensjes, banketbakkersroom, sinaasappel, Grand Marnier (+ € 5,00)

Kaasselectie, 5 kazen geserveerd met notenbrood, appelstroop en gedroogd fruit (+ € 5,00)

Gerechten zolang de voorraad strekt.

Bestellen kan via: 0624511595 of swaensmaak@gmail.com