

3 gangen Bib Gourmand menu € 45,-

Voorgerechten

Aubergine met miso, paddenstoelen en citroen

of

Paté van gevogelte met gebakken appel en Calvados
(+ paling €5,- extra)

of

Ceviche van zeebaars met fris pikante marinade

Hoofdgerechten

Kabeljauw met zolderspek, knolselderij en Hollandaisesaus

of

Hazenpeper met rode kool en aardappelcrème

of

Ravioli gevuld met balsamico en Goudse kaas,
schuimige cèpes saus en bloemkool

Dessert

Banaan met hazelnoot en sorbet van witte chocolade

of

Citrustaartje met mandarijn en sorbet van mandarijn

Gerechten zijn ook los te bestellen: zelfde prijzen als op de ALC kaart.

Kaas i.p.v. dessert €4,50 extra

Er kunnen geen ander gerechten toegevoegd worden aan dit menu.



Menukaart

Hapjes

- Oester ceviche met fris pikante marinade € 3,95
- Oester Oriental met Oosterse dressing en Rettich € 3,95
- Garnalenkroketjes per stuk € 2,50
- Bitterballen per stuk € 1,00
- Champignons in bierbeslag met Japanse mayonaise € 12,50
- Zolderspek van slagerij Van Broekhuizen € 12,50
- Makreel José Gourmet met toast € 12,50

Voorgerechten

€ 17,50

Geserveerd met brood, uiendip en gezouten boter

- Carpaccio met pesto, rucola en Parmezaanse kaas
- Paté van gevogelte met gebakken appel en Calvados (+ paling €5,- extra)
- Gamba's Bourguignonne, gratineerde gamba's in kruidenroomsaus
- Zeebaars met fris pikante marinade, bieslook en roze peper
- Tartar van rund met kippenlever, ponzu en cépes
- Gebakken mosselen op brioche met zuurkool in ganzenvet en kervel

Soepen

€ 10,00

Geserveerd met brood, uiendip en boerenboter

- Soep van kreeft met gebakken gamba's
- Soep van eekhoorntjesbrood en gebakken paddenstoelen
- Soep van fazant met linzen en steranijs



🌿 Groentegerechten

(noch vis noch vlees)

Te bestellen als voorgerecht voor € 17,50
en als hoofdgerecht voor € 29,50

- Aubergine met miso, yoghurt en citroen
- Aardappelschuim met champignons, Parmezaanse kaas en bieslook
- Zoete bietjes uit de oven met geitenkaas en krokante aardappel
- Ravioli gevuld met balsamico en Goudse kaas, schuimige cépes saus en bloemkool

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet en huisgemaakte mayonaise, warme groente en botersla

- Kabeljauw met zolderspek, knolselderij en Hollandaisesaus € 29,50
- Varkenshaas Wellington met jagersaus € 29,50
- Kalfstong in frisse bouillon met fijn gesneden groenten en spitskool € 29,50
- Hazenpeper met rode kool en aardappelcrème € 29,50
- Tournedos met rodewijnjus en brioche brood € 39,50
- Rib eye met gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas € 39,50
- Reerug met rode bieten en jus met kaneel € 39,50

Desserts

€ 10,00

- Tarte tatin van Jonagold met kaneelijs
- Citrustaartje met mandarijn en sorbet van mandarijn
- Banaan met hazelnoot en sorbet van witte chocolade
- Roomrijst met vanille-ijs, citroen, kaneel en zout
- Kaasplankje met notenbrood en appelstroop (+ €5,- extra)

Voor naast de koffie

- Affogato-vanille-ijs met een vers gezette espresso er overheen € 6,50
- Madeleines vers gebakken portie, 8 stuks € 6,50
- Doosje Poortman bonbons 5 stuks € 12,50
gemaakt door Chocoladebezorgd.nl