

HEERLIJK 10 Daagse

Heerlijk 10 Daagse Menu

Voorgerecht

Zalm en Wakame

Sushi | wasabi | geconfijte citroen

Of (keuze)

Kalfstartaar en groene asperge

Aceto dressing, krokant rookspek

Soep

Crème soep van asperges

Bitterbal van scharrelei | verse kervel

Tussengerecht (eventuele extra gang, meerprijs à € 10)

Dorade filet

Knoflook crème | zeekraal | gekonfijte tomaat | gemarineerde asperge

Hoofdgerecht

Scholfilet

Bataat | pompoen | anti boise

Of (keuze)

Sucade Black Angus

Doperweten | mousseline | jus van Wastmalle

Kaas (eventuele extra gang, meerprijs à € 7)

Brillat savarin | roggebrood | gepofte paprika | coulis van rucola

Dessert

Perzik en Bubbels

Mousse van Champagne | perziksorbetijs | gepocheerde perzik

Koffie compleet (meerprijs à € 8)

Koffie/thee naar keuze | 2 huisgemaakte lekkernijen | Zuidam likeur naar keuze

3-gangen (soep - hoofdgerecht - dessert) € 22,50

3-gangen (voorgerecht - hoofdgerecht - dessert) € 27,50

Tussengerecht i.p.v. voorgerecht (meerprijs) € 5,00

Kaasgerecht i.p.v. dessert (meerprijs) € 2,50

HEERLIJK 10 Daagse

Wijnen

Voorgerecht

Nederland | Drempt | 't Heekenbroek Johanniter
Zeer fruitige, droge witte wijn

Of (keuze)

Italië | Veneto | Monte del Frà Valpolicella Classico
Volrode wijn met een frisse en pittige aroma.

Tussengerecht

Frankrijk | Provence | Domaine de Rimauresq Cru Classe
Bleekroze rosé, subtiel aroma met een lichte kruidigheid

Hoofdgerecht

Frankrijk | Bourgogne | Cuvée Henry de Vézelay
Geurende chardonnay met tonen van appel

Of (keuze)

Spanje | Jumilla | Casa Rojo Macho Man
Volrode wijn, met tonen van eikenhout en rood fruit

Kaas

Frankrijk | Champagne | Varnier fanniere Brut Grand Cru
Lichtgeel van kleur met tonen van abrikoos en groene appel

Dessert

Hongarije | Tokaj | Château Pajzos Tokaj Late Harvest
Geurige en volzoete witte wijn met tonen van meloen en perzik

3-gangen wijnarrangement	€ 15
4-gangen wijnarrangement	€ 20
5-gangen wijnarrangement	€ 25
Wijn per glas, bovenstaande wijnen	€ 6