

Menuvoorstel 1

3 gangen € 33,50 per persoon

4 gangen € 38,50 per persoon

Voorgerechten

Gerookte botervis, knolselderijsalade met grove mosterd, peterselie en olie van peterselie

Rouleau van parelhoen met hazelnoot, crème van knolselderij en mayonaise van geroosterde paprika

Tussengerechten

Romige paddenstoelensoep met pancetta

Soep van pompoen en kokos met koriander

Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast knoflookdressing

Gekonfijte eendenbout met zuurkoolstampot, spruiten en jus van piment

Dessert

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

Menuvoorstel 2
3 gangen € 35,50 per persoon
4 gangen € 40,50 per persoon

Voorgerechten

Gravad lachs met rode biet, mierikswortelcrème en croutons van olijvenbrood

*Carpaccio "klassiek", zongedroogde tomaat, kappertjes, pijnboompitten en geraspte
Reypenaer met balsamicodressing*

Tussengerechten

Romige paddenstoelensoep met pancetta

Soep van pompoen en kokos met koriander

Hoofdgerechten

*Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon en venkel waarnaast
knoflookdressing*

Hazenpeper met geroosterde pastinaak, stoofpeer en mousseline met jus van jeneverbessen

Desserts

Carpaccio van ananas met compote van ananas, spekkoek en kokos parfait

Dame blanche

Menuvoorstel 3

3 gangen € 36,50 per persoon

4 gangen € 44,50 per persoon

Voorgerechten

Rilette van makreel met appel, rode uien en crème van piccalilly

Carpaccio van gerookt hert met een stroop van balsamico, witlof en salade van quinoa en rozijn

Tussengerechten

Gegrilde dorade op een crème van wortel, shiitake en sesamdressing

Krokant gebakken kalfszwezerik met pompoenchutney, snijboon en pimentjus

Hoofdgerechten

Gegrilde zalm met gestoofde venkel, polenta en kreeftensaus

Gegrilde wildzwijnfilet met langzaam geeraard buikspek, witlof, gebakken aardappel en saus met vijgen

Desserts

Chocoladetaart met zeezout, ganache van witte chocolade en sorbet van Pedro Ximénez

Passievruchtenbavaroise, met mousse van witte chocolade en sorbet van mango en rode peper

Menuvoorstel 4

3 gangen € 41,50 per persoon

4 gangen € 49,50 per persoon

Voorgerechten

Tartaar van tonijn met wakame een gel van soya en tuille van sesam

Marbré van gerookte eend en eendenlever met gemarineerde rode kool, galia meloen en sherry vinaigrette

Tussengerechten

Gegrilde dorade op een crème van wortel, shiitake en sesamdressing

Krokant gebakken kalfszwezerik met pompoenchutney, snijboon en pimentjus

Hoofdgerechten

Gegrilde zalm met gestoofde venkel, polenta en kreeftensaus

Hertenbiefstuk met kweepeer, gegrilde koningszwam, Le puy linzen en saus van cêpes

Desserts

Kaasplank, een selectie van exclusieve kazen van "De Kaasspecialist" in Baarn

Vanille crème brûlée met stoofpeer en sinaasappel ijs

Aanvullingen

Wenst u het menu uit te breiden, dan kan dat. Hier hebben wij de volgende opties voor:

Ontvangst met glas mousserende wijn

<i>Cava</i>	€ 4,35
<i>Crémant d'Alsace rosé brut</i>	€ 6,00
<i>Champagne</i>	€ 9,00

Luxe Amuse

<i>In plaats van brood vooraf</i>	€ 2,50
<i>Naast het brood</i>	€ 3,50

Extra gang

<i>5^e gang</i>	€ 6,50
<i>Spoorn</i>	€ 3,50

Wijnarrangement

<i>Wijnarrangement 3-gangen</i>	€ 16,50
<i>Wijnarrangement 4-gangen</i>	€ 22,50
<i>Wijnarrangement 5-gangen</i>	€ 27,50

Water

<i>Waterarrangement, onbeperkt gebruik van mineraalwater</i>	€ 4,25
--	--------

Alle genoemde prijzen zijn per stuk of per persoon.