

*Menuvoorstel 1*

*3 gangen € 33,50 per persoon*

*4 gangen € 38,50 per persoon*

## **Voorgerechten**

*Gerookte botervis, knolselderijlade met grove mosterd, peterselie en olie van peterselie*

*Gebraden Black Angus staartstuk, tabouleh, granaatappel en mayonaise met ras el hanout*

## **Tussengerechten**

*Aardpeersoep met morille en kokkels*

*Pompoensoep met rode curry en kiprilette*

## **Hoofdgerechten**

*Gebakken heekfilet met venkelrisotto, pompoen, kokkels en olie van peterselie*

*Kalfsbiefstuk met aardpeer, bospeen, romanesco, polenta en jeneverbessaus*

## **Dessert**

*Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten*

Menuvoorstel 2  
3 gangen € 35,25 per persoon  
4 gangen € 40,25 per persoon

## Voorgerechten

*Zeebaarstartaar met limoen, gemarineerde gamba's, pompoengel en olie van peterselie,  
gemarineerde cantaloupe*

*Huisgemaakte wildpaté met pistache, pompoenchutney, getoast brioche en  
siroop van witte port*

## Tussengerechten

*Aardpeersoep met morille en kokkels*

*Pompoensoep met rode curry en kiprilette*

## Hoofdgerechten

*Gebakken heekfilet met venkelrisotto, pompoen, kokkels en olie van peterselie*

*Hertensukade, pastinaakpuree, bospeen, ingelegde koningszwam, krokant van  
Parmezaan en aardappel*

## Desserts

*Warme appelcompote met crumble, kaneelsaus en vanilleijs*

*Mascarpone-cranberrymousse, stoofpeer, chocoladeijs*

*Menuvoorstel 3*

*3 gangen € 37,50 per persoon*

*4 gangen € 45,50 per persoon*

## **Voorgerechten**

*Zeebaarstartaar met limoen, gemarineerde gamba's, pompoengel en olie van peterselie,  
gemarineerde cantaloupe*

*Dungesneden rundercarpaccio met 3 jaar oude Goudse kaas en dressing van  
balsamico*

## **Tussengerechten**

*Zwezerik, bacon, ananascompote en vanillejus*

*Coquille, aardappelschuim, Parmezaanse kaas en geroosterde paprika*

## **Hoofdgerechten**

*Kabeljauw, pilaw met chorizo, spinazie en saus van tomaten*

*Medaillon van wildzwijnhaas op zacht gegaard buikspek, spruiten crème, rode kool,  
pomme fondant en cranberrysaus*

## **Desserts**

*Mascarpone-cranberrymousse, stoofpeer, chocoladeijs*

*Crème brûlée met vanilleijs*

Menuvoorstel 4  
3 gangen € 40,50 per persoon  
4 gangen € 48,50 per persoon

## Voorgerechten

*Gambamousse, gemarineerde rivierkreeft, wortelgelei, zoetzuur van wortel, venkel en een sesamtuille*

*Carpaccio van gerookt hert, gedroogde appel en truffelaardappelchips*

## Tussengerechten

*Zwezerik, bacon, ananascompote en vanillejus*

*Coquille, aardappelschuim, Parmezaanse kaas en geroosterde paprika*

## Hoofdgerechten

*Kabeljauw, pilav met chorizo, spinazie en saus van tomaten*

*Tournedos, truffelrisotto, pastinaak, spitskool en rode wijnsaus*

## Desserts

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

*Gateau chaud, een warm chocoladetaartje met chocoladecrumble, mango en mangoijs*

## 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<sup>e</sup> 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.*