

Chefs menu 1

3 gangen € 31,50 per persoon

4 gangen € 36,50 per persoon

Voorgerechten

Vegetarisch, vis- en vleesgerecht van de chef

Tussengerechten

Kreeftensoep – tartaar van gamba

Courgettesoep – Hollandse garnaal – crème fraîche

Hoofdgerechten

Vegetarisch, vis- en vleesgerecht van de chef

Dessert

Dessert van de chef

Het menu wordt samengesteld door de chef met gerechten van ons wisselende menu dat wij buiten de kaart om aanbieden. Het menu is daarom pas bekend op de avond zelf.

Bij het voor- en hoofdgerecht heeft u de keuze uit 3 gerechten; vis, vlees en vegetarisch.

Shared dining menu 2

3 gangen € 36,50 per persoon

Voorgerechten

Het keukenteam zal een selectie maken van diverse voorgerechten die in het midden van de tafel wordt gezet zodat u met zijn allen heerlijk er van kunnen proeven

Hoofdgerechten

Risotto truffel gepocheerd ei

Zalm – groene asperge – aardappel puree met grove mosterd – saus met zon gedroogde tomaat

Bavette – geroosterde biet – polenta – courgette – knoflookjus

Desserts

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

Eemlust menu 3

3 gangen € 46,50 per persoon

4 gangen € 54,50 per persoon

Amuse en glas Crémant

Voorgerechten

Burrata – komkommer – gegrild – zoetzuur – ingelegde schil – ijs

Tonijn – avocado crème – filo deeg krokant – kruiden sla – groene asperge

Coppa di parma – aardbeien – balsamico – gorgonzola – rucola

Tussengerechten

Eendenborst – oosterse groenten – hoisinsaus

Zeewolf – venkel risotto – groene asperge – antiboise

Hoofdgerechten

Risotto – truffel - gepocheerd ei

Zeebaars – knolselderij – doperwt – venkel risotto – chimichurri

Tournedos – 160 gram – knolselderij – doperwten – mosterd puree – romige laurier saus

Desserts

Chocolade-noten reep – vanille ijs

Kaasplank, een selectie van exclusieve kazen van “De Kaasspecialist” in Baarn

Menu 4

Stel uw eigen menu samen

Onderaan de menu suggesties vind u ook onze a la carte kaart zodat u uw eigen menu kan samenstellen.

U kunt zelf bepalen hoeveel gangen u wenst te eten en wat er op het menu komt te staan.

Wij vragen u als gastheer/vrouw een selectie te maken van drie gerechten per gang.

Wij zullen zorgen dat er menu kaartjes worden gemaakt met de door u gekozen gerechten zodat uw gasten op de dag zelf pas een keuze hoeven te maken uit de diverse door u geselecteerde gerechten.

Wij zullen aan het eind van de lunch of diner 10% korting geven over al het eten dat geserveerd is.

Voorgerechten/ Tussengerechten

Gado gado – spitskool – haricot verts – eitje – cashewnoten – pinda dressing
(vegetarisch)

10

Burrata – komkommer – gebakken – zoet zuur – ijs
(vegetarisch)

12

Carpaccio – truffel – mayonaise – kappertjes - Parmezaanse kaas
12.5

Beef tataki – dressing – taugé – paprika – wakame
12

Steak tartaar – truffelmayonaise – eidooier – toast
16.5

Coppa di parma – aardbeien – balsamico – gorgonzola – rucola
13

Ceaser salade – kippendij – gem sla – gepocheerd ei – Parmezaanse kaas
11

Tonijn – avocado crème – filo deeg krokant – kruiden sla – groene asperge
16.5

Garnalen cocktail – Hollandse garnalen – cocktail saus
15

Warme voorgerechten/ Tussengerechten

Eendenborst – Oosterse groenten – hoisinsaus
12.5

Zeewolf – venkelrisotto – groene asperge – antiboise
12.5

Kreeftensoep – tartaar gamba
10.5

Courgette soep – Hollandse garnaal – crème fraîche
8.5

Hoofdgerechten

*Truffel risotto – gepocheerd ei – rucola – grana padano
(vegetarisch)
14.5*

*Quiche – spinazie – zon gedroogde tomaat – groene asperge – postelein salade
(vegetarisch)
17.5*

*Zeebaars – knolselderij – doperwt – venkel risotto – chimichurri
24*

*Zalm – groene asperge – aardappel puree met grove mosterd – saus met zon gedroogde
tomaat
22*

*Salade Riche – maaltijdsalade - 2 warme vis - 2 koude vis
20.5*

*Bavette – geroosterde biet – polenta – courgette – knoflookjus
22.5*

*Eendenborst – bataat-postelein stamppot – groene asperge – balsamico jus
21*

*Black Angus Burger – sesam bun – augurk – cheddar – friet
15*

*Dutch Angus Ribeye – 250 gram – kruiden boter – salade – kriel in schil
29.5*

*Tournedos – 160 gram – knolselderij – doperwten – aardappel puree met grove mosterd
– romige laurier saus
27.5*

Desserts

Dame blanche

Mascarpone – aardbeien – lange vingers – chocolade sorbet

Yoghurtbavarois – frambozen coulis - citroen cremeux – eiwit – yoghurtijs

Chocolade-noten reep – vanille ijs

Carrot cake – yoghurt sinaasappelijs