

BIB GOURMAND MENU

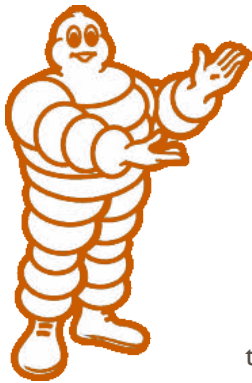
Met veel trots kunnen wij u melden dat we door Michelin zijn beloond met een Bib Gourmand. Michelin, de producent van autobanden, begon reeds in 1900 met het uitgeven van een gids om chauffeurs te wijzen op goede restaurants en hotels. Naast de wat bekendere Michelinsterren is er ook de Bib Gourmand (de afkorting van Bibendum; de naam van het bandenmannetje) Dit is het onderscheidingsteken voor een prima prijs-kwaliteitsverhouding en goed vakmanschap. Kortom lekker eten voor een aantrekkelijke prijs.

GEITENKAAS & WORTEL

wortel / piccalilly / truffels van geitenkaas / noten en specerijen / wortelijs

OF

 TERRINE VAN ZALM / PALING / RIVIERKREEFT
saffraangel / voorjaarstuintje / sllandse asperge



KABELJAUWFILET

omwikkeld met wolvarkenspek / wortelfregula
postelein / saus van hollandaise en daslook

OF

GEKONFIJTE TAMME EENDENBOUT

taartje van zoete aardappel en pata negra / ingelegde groentjes
rode biet / bitterballetje van eend / sinaasappeljus

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland
zo goed gemaakt worden

witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney / kletsenbrood

OF

KERSEN & PURE CHOCOLADE

kersenmousse / schotsen van pure chocolade / amarena kers / yoghurtijs / kersenlikeur

3 gangen 42

VERRASSINGSMENU

Een heerlijke aanrader van ons keukenteam. Onze gastvrouwen/heren kunnen dit menu aan het begin van de avond toelichten of het kan een verrassing blijven waarbij u uiteraard kunt aangeven of we bepaalde ingrediënten niet mogen gebruiken

3 gangen 45 / 4 gangen 58

5 gangen 72 / 6 gangen 77

6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen

Vegetarisch? Daarvoor hebben we een aparte vegetarische kaart.
Vraag ernaar bij ons bedieningsteam.

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
5.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Salade / kropsla / ei
little gem / spek
6.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Aspergegarnituur
met hollandaisesaus
centraal op tafel
14.50

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS & WORTEL

wortel / piccalilly / truffels van geitenkaas, noten en specerijen / wortelijs
16.95

TERRINE VAN ZALM / PALING / RIVIERKREEFT

saffraangel / voorjaarstuintje / sallandse asperge

19.95

OOSTERSE TONIYN

crème van wakamé / sushi / geschroeide tonijn / reductie van soja / furikake / wasabimayonaise
19.95

CARPACCIO VECHTDAL

licht gerookt rund uit de regio / rucola / pestomayonaise / pijnboompitten / geschaafde parmezaan
17.95

TWENTS NAGELHOUT

dungesneden luchtgedroogd rundvlees uit de regio / knolselderij / appel
'mergpijp' van eendenlever / gel van rode biet / bietencrunch
22.50

SOEPEN

ROMIGE ASPERGESOEP

van sallandse asperges / met ham of gerookte zalm
9.50

OOSTERSE BOUILLON

dimsum / lenteui
8.50



Heeft u nog een andere afspraak ? Wilt u de oppas niet laten wachten ?
Of komt de taxi u ophalen ? Kortom wilt u om een bepaalde tijd klaar zijn, dan vragen wij
u om dit even aan het begin van de avond aan te geven, zodat wij met u mee kunnen denken.



VERRUKKELIJK VECHTDAL & SMAKELIJK SALLAND
in deze gerechten werken we met het beste uit de regio

Heeft u een allergie ? Meld het ons !

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUWFILET

omwikkeld met sallands spek / wortelfregula
postelein / saus van hollandaise en daslook
28.50

HALVE KREEFT

sallandse asperges van ogink / bitterballetje van kreeft
hollandaise / romige kreeftensaus
39.50

GEKONFIJTE TAMME EENDENBOUT

taartje van zoete aardappel en pata negra / ingelegde groentjes
rode biet / bitterballetje van eend / sinaasappeljus
27.50

REERUGFILET

rosé gebraden / mousseline van erwtjes
groene asperge / jus met aceto balsamico
39.50

OSSENHAAS Tournedos

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden
diverse seizoensgroenten / jus van kalf en truffel
+ gebakken eendenlever 7.50 euro
39.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
5.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Salade / kropsla / ei
little gem / spek
6.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Aspergegarnituur
met hollandaisesaus
centraal op tafel
14.50

NAGERECHTEN

KERSEN & PURE CHOCOLADE

kersenmousse / schotsen van pure chocolade / amarena kers / yoghurtijs / kersenlikeur
10.25

CRÈME BRÛLÉE VAN BOURBON VANILLE

ijs van baileys / koffie krokant / gel van espresso / koffielikeur
10.25

NATIONAAL KAASPLATEAU

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo goed gemaakt worden
witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney
als nagerecht of extra gang te bestellen
13.95

SUGGESTIES

Voor bij het dessert... Het bedieningsteam serveert u graag een bijpassende dessertwijn

Voor bij de kaas... Een Graham's Port Proeverij 3 proefglasjes van diverse leeftijden