

Menu De Swarte Ruijter

3 Gangen Keuze menu

Snoekbaars – rode biet – geitenkaas – groene appel
Pike-perch – beetroot – goat cheese – green apple

Of/Or

Zult wild zwijn – ingelegde sjalotten – augurk - mosterd
Brawn of wild boar – pickled shallot – gherkin- mustard

~~

Kabeljauw – Wagyu – prei - laurier
Codfish – Wagyu – leek – bay

Of/Or

Maishoender – eendenlever – pompoen - polenta
Corn fedded chicken – foie gras – pumpkin - cornmeal

~~

Ananas op houtskool – pinda – banaan – mango
Pineapple on charcoal – peanut – banana – mango

Of/Or

Kaas assortiment (supplement € 2,50)
Assortiment of cheeses (supplement € 2,50)

€ 42,00 per persoon

Chef's Local Taste

Proef de gerechten van SVH Meesterkok Erik de Mönnink
7 gangen waarbij onze lokale leveranciers centraal staan

Tonijn – kokos – limoen - katsuobushi
Tuna – coconut – lime - katsuobushi

~~

Balkenbrij – ganzenlever – rode biet – gekonfijte eend
Balkenbrij – goose liver – beetroot – preserved duck

~~

Gerookte forel – kaviaar – tuinkers – pekeltcitroen
Smoked trout - caviar – garden cress

~~

Kabeljauw – Wagyu – prei – laurier
Codfish – Wagyu – leek - bay

~~

Zeetongfilet – nagelhout – wortel – gember
Filet of sole – nagelhout – carrot - ginger

~~

Hertenrugfilet – hutspot – macadamia
Deer back fillet – potpourri of carrots – macadamia nuts

~~

Peer – pastinaak – honing van de Sallandse Heuvelrug
Pear – parsnip – honey from the Sallandse Heuvelrug

Menu € 100,00 per persoon

7 begeleidende wijnen en tafelwater € 62,00 per persoon

Bovenstaand menu is alleen per tafel te bestellen

Gastronomisch menu

Gastronomic menu, 4 or 5 courses

Dagelijks wisselend menu, geniet van wat het seizoen ons brengt

Viergangen menu € 59,00 per persoon

Vijfgangen menu € 69,00 per persoon

Lunchmenu

2 Courses daily lunch menu

Twee gangen, dagelijks wisselend lunchmenu € 35,00 per persoon

Voorgerechten - Starters

Snoekbaars – rode biet – geitenkaas – groene appel <i>Pike-perch – beetroot – goat cheese – green apple</i>	€ 19,00
Zult wild zwijn – ingelegde sjalotten – augurk – mosterd <i>Brawn of wild boar – pickled shallot – gherkin – mustard</i>	€ 19,00
Tonijn – kokos – limoen – katsuobushi <i>Tuna – coconut – lime – katsuobushi</i>	€ 25,00
Langoustine – short rib – wortel – mango <i>Langoustine – short rib – carrots – mango</i>	€ 27,00
Zeetongfilet – nagelhout – wortel – gember <i>Filet of sole – nagelhout – carrot – ginger</i>	€ 25,00
Balkenbrij – ganzenlever – rode biet – gekonfijte eend <i>Balkenbrij – goose liver – beetroot – preserved duck</i>	€ 25,00

Hoofdgerechten – Main courses

Kabeljauw – Wagyu – prei – laurier <i>Codfish – Wagyu – leek – bay</i>	€ 29,00
Zeeduivel – rookpaling – gebakken uienbrood <i>Monkfish – smoked eel – onion bread</i>	€ 35,00
Fazant – eendenlever – pompoen <i>Pheasant – foie gras – pumpkin</i>	€ 35,00
Kalfshaas – schenkel – schorseneer – eekhoorntjesbrood <i>Fillet of veal – shank – scorzonera – cep</i>	€ 35,00
Hertenrugfilet – hutspot – macadamia <i>Deer back fillet – potpourri of carrots – macadamia nuts</i>	€ 35,00