

Menu De Swarte Ruijter

3 Gangen Keuze menu

Gegrilde aubergine – jonge wortel – vadouvan – curry mosterd
Grilled aubergine – young carrots – vadouvan – curry mustard

Of/Or

Tartaar dry aged MRIJ rund – ingelegde uitjes – oude boerenkaas
Dry aged steak tartare of MRIJ – pickled onions – old farmercheese

~~

Skrei – knolselderij – prak aardappel – spinazie
Winter cod – rooted celery – mashed potato – spinach

Of/Or

Nederlandse boerderij eend – pastinaak – spelt – witlof
Dutch farmer duck – parsnip – spelt wheat – chicory

~~

Witte chocolade – passiefruit – kokos – rum
White chocolate – passion fruit – coconut – rum

Of/Or

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

€ 40,00 per persoon

Chef's Local Taste

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

Snoekbaars – Lady Blue – peterseliewortel – amandel
Pike-perch – Lady Blue – turnip-rooted parsley – almond

~~

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

~~

Forel uit Diepenheim – postelein – nagelhout – dennentoppen
Trout from Diepenheim – purslain – nagelhout – pinetree

~~

Zacht gegaard ei – rode peper – griesmeel – lokale kruiden – rundermerg
Soft prepared egg – red pepper – semolina – local herbs – marrow

~~

Coquille – knolselderij – witlof – appel
Coquille – rooted celery – chicory – apple

~~

Nederlands ree – macadamia – zoete aardappel – specerijenjus
Dutch deer – macadamia – sweet potato – sauce with spices

~~

Tartelette gezouten caramel – hazelnoot – cranberry
Tartelette salted caramel – hazelnut – cranberry

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 € 32,50 per persoon

Voorgerechten - Starters

Gegrilde aubergine – jonge wortel – vadouvan <i>Grilled aubergine – young carrots – vadouvan</i>	€ 17,00
Tartaar dry aged MRIJ rund – uitjes – oude kaas <i>Dry aged steak tartare of MRIJ – onions – old cheese</i>	€ 17,00
Snoekbaars – Lady Blue – peterseliewortel – amandel <i>Pike-perch – Lady Blue – turnip-rooted parsley – almond</i>	€ 25,00
Langoustine – short rib – wortel – mango <i>Langoustine – short rib – carrots – mango</i>	€ 25,00
Coquille – knolselderij – witlof – appel <i>Coquille – rooted celery – chicory – apple</i>	€ 25,00
Balkenbrij – ganzenlever – rode biet – gekonfijte eend <i>Balkenbrij – goose liver – beetroot – preserved duck</i>	€ 25,00

Hoofdgerechten – Main courses

Skrei – knolselderij – prak aardappel – spinazie <i>Winter cod – rooted celery – mashed potato – spinach</i>	€ 28,00
Heilbot – oester – buikspek – zuurdesem <i>Halibut – oyster – porc belly – leaven</i>	€ 35,00
Boerderij eend – pastinaak – spelt – witlof <i>Dutch farmer duck – parsnip – spelt wheat – chicory</i>	€ 28,00
Kalfshaas – hersenen – bundelzwam – gebrande uitjes <i>Tenderloin of veal – brains – mutable pholiota – burned onion</i>	€ 35,00