

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

~~

Schelvis – mossel – asperge – yoghurt
Haddock – mussel – asparagus – yogurt

Of/Or

Runderlende – aardappel – peterseliewortel – witlof
Beef sirloin – potato – parsley root – chicory

~~

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)

€ 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 – amandel
Pike-perch – Lady Blue – almond

~~

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

~~

Makreel – rode kool – geitenkaas – mierikswortel
Mackerel – red cabbage – goat cheese – horseradish

~~

Aardappel – kaviaar – tuinkers – gerookte forel
Potato – caviar – garden cress – smoked trout

~~

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

~~

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 € 97,00 per persoon

7 begeleidende wijnen en tafelwater € 60,00 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 € 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 – knolselderij – amandel <i>Pike-perch – Lady Blue – rooted celery – 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

Schelvis – mossel – asperge – yoghurt <i>Haddock – mussel – asparagus – yogurt</i>	€ 28,00
Tarbot – oester – buikspek – zuurdesem <i>Turbot – oyster – porc belly – leaven</i>	€ 35,00
Runderlende – aardappel – peterseliewortel – witlof <i>Beef sirloin – potato – parsley root – chicory</i>	€ 28,00
Kalfshaas – kalfszwezerik – prei – pecorino <i>Fillet of veal – sweetbread – leek – pecorino</i>	€ 35,00
Hertenrugfilet – hutspot – macadamia <i>Deer back fillet – potpourri of carrots – macadamia nuts</i>	€ 35,00

