

Menu De Swarte Ruijter

3 Gangen Keuze menu

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

Of/Or

Runder tartaar – rode kool – schelpdieren - rundermerg
Beef tartare – red cabbage – shellfish- beef marrow

~ ~

Roodbaars – octopus – paprika – artisjok
Red perch – octopus – sweet pepper –artichoke

Of/Or

Boerderijeend – polenta – jus gebakken ui
Duck breast – polenta – sauce of baked onion

~ ~

Aardbei – rabarber – vlierbloesem – kefir
Strawberry – rhubarb – elderflower - kephir

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 locale leveranciers centraal staan

Tonijn – wasabi – radijssorten - zeewier
Tuna – wasabi – radishes - seaweed

~ ~

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

~ ~

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

~ ~

Oosterscheldekreeft – dorade – venkel
Lobster – bream – fennel

~ ~

Schelvisfilet – coquille – knolselderij – scheermes
Haddock – coquille – celeriac – razor clam

~ ~

Reerugfilet – raapstelen – macadamia
Venison back fillet – turnip top – macadamia nuts

~ ~

Lychee – kokos – gerookte amandel
Lychee – coconut – smoked almonds

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
Runder tartaar – rode kool – schelpdieren – rundermerg <i>Beef tartare – red cabbage – shellfish – beef marrow</i>	€ 19,00
Tonijn – wasabi – radijssoorten – zeewier <i>Tuna – wasabi – radishes – seaweed</i>	€ 26,00
Langoustine – short rib – wortel – mango <i>Langoustine – short rib – carrots – mango</i>	€ 27,00
Oosterscheldekreft – dorade – venkel <i>Lobster – bream – fennel</i>	€ 25,00
Balkenbrij – ganzenlever – rode biet – gekonfijte eend <i>Balkenbrij – goose liver – beetroot – preserved duck</i>	€ 25,00

Hoofdgerechten – Main courses

Roodbaars – octopus – paprika – artisjok <i>Red perch – octopus – sweet pepper – artichoke</i>	€ 29,00
Zeeduivel – rookpaling – gebakken uienbrood <i>Monkfish – smoked eel – onion bread</i>	€ 35,00
Graslam – broccoli – mint – aubergine <i>Grass-fed lamb – broccoli – mint – eggplant</i>	€ 35,00
Kalfshaas – kalfszwezerik – schorseneer – eekhoorntjesbrood <i>Fillet of veal – sweetbread – scorzonera – cep</i>	€ 35,00
Reerugfilet – raapstelen – macadamia <i>Venison back fillet – turnip top – macadamia nuts</i>	€ 35,00