

## 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 – prei – laurier – jus gebakken visgraat  
*Codfish – leek – bay –sauce of baked fish bones*

**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 locale 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 – prei – laurier – jus gebakken visgraat  
*Codfish – leek – bay- sauce of baked fish bones*  
~~

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

Reerugfilet – hutspot – macadamia  
*Venison 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
Schelvisfilet – coquille – knolselderij – scheermes <i>Haddock – coquille – celeriac – razor clam</i>	€ 25,00
Balkenbrij – ganzenlever – rode biet – gekonfijte eend <i>Balkenbrij – goose liver – beetroot – preserved duck</i>	€ 25,00

## Hoofdgerechten – Main courses

Kabeljauw – prei – laurier- jus gebakken visgraat <i>Codfish – leek – bay- sauce of baked fish bones</i>	€ 29,00
Zeeduivel – rookpaling – gebakken uienbrood <i>Monkfish – smoked eel – onion bread</i>	€ 35,00
Anjou duif – aardpeer – gerookte boter – ras el hanout <i>Anjou pigeon – sunroot – smoked butter – ras el hanout</i>	€ 35,00
Kalfshaas – schenkel – schorseneer – eekhoorntjesbrood <i>Fillet of veal – shank – scorzonera – cep</i>	€ 35,00
Reerugfilet – hutspot – macadamia <i>Venison back fillet – potpourri of carrots – macadamia nuts</i>	€ 35,00