

Menu De Swarte Ruijter

3 Gangen Keuze menu

Gegrilde aubergine – jonge wortel – pijnboompitten
Grilled eggplant – young carrots – pine nut

Of/Or

Runder tartaar – rivierkreeftjes – tomaat - lavas
Beef tartare – crayfish – tomato - lovage

~ ~

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 lokale leveranciers centraal staan

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

~ ~

Krab – mierikswortel – kerrie - kamille
Crab – horseradish – curry - camomile

~ ~

Ganzenlever – rabarber – venkel – steranijs
Goose liver – rhubarb – fennel – star anise

~ ~

Langoustine – short rib – wortel - mango
Langoustine – short rib – carrots - mango

~ ~

Zeebaarsfilet – linzen – soja boter
Seabass – lentils – soya butter

~ ~

Graslam – broccoli – mint – aubergine
Grass-fed lamb – broccoli – mint – eggplant

~ ~

Komkommer – witbier – kiwi - mint
Cucumber – wheat beer – kiwi - mint

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

Krab – mierikswortel – kerrie – kamille <i>Crab – horseradish – curry – camomile</i>	€ 25,00
Runder tartaar – rivierkreeftjes – tomaat – lavas <i>Beef tartare – crayfish – tomato – lovage</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
Zeebaarsfilet – linzen – sojaboter <i>Seabass – lentils – soya butte</i>	€ 25,00
Ganzenlever – rabarber – venkel – steranijs <i>Goose liver – rhubarb – fennel – star anise</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 – meiknol <i>Fillet of veal – sweetbread – turnip</i>	€ 35,00
Reerugfilet – gnocchi – macadamia <i>Venison back fillet – gnocci – macadamia nuts</i>	€ 35,00