

## Menu De Swarte Ruijter

3 Gangen Keuze menu

Forel – nagelhout – postelein – groene appel  
*Trout – local dried beef – purslane – 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*

~ ~

Forel – nagelhout – postelein – groene appel  
*Trout – local dried beef – purslane – green apple*  
Kaviaar 10 gram, supplement € 20,00

~ ~

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

~ ~

Oosterscheldekreft – dorade – groene asperge  
*Lobster – bream – green asparagus*

~ ~

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

~ ~

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

Forel – nagelhout – postelein – groene appel <i>Trout – local dried beef – purslane – green apple</i> Kaviaar 10 gram, supplement € 20,00	€ 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
Oosterscheldekreeft – dorade – groene asperge <i>Lobster – bream – green asparagus</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 – raapstelen – macadamia <i>Venison back fillet – turnip top – macadamia nuts</i>	€ 35,00