

## 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**

Nederlandse boerderij eend – snijbonen – spelt  
*Dutch farmer duck – string beans – spelt wheat*

~~

Cantaloupe meloen – watermeloen – rozemarijn – pompoenpitten  
*Cantaloupe melon – water melon – rosemary – pumpkin seeds*

**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*

~~

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

~~

Komkommer – witbier – groene appel – kiwi – mint  
*Cucumber – wheat beer – green apple – kiwi – mint*

**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
Boerderij eend – snijbonen – spelt <i>Dutch farmer duck – string beans – spelt wheat</i>	€ 28,00
Anjou duif – ras el hanout – rode biet – gnocchi <i>Anjou pigeon – ras el hanout – beetroot – gnocchi</i>	€ 35,00
Graslam – broccoli – mint – aubergine <i>Grass-fed lamb – broccoli – mint – eggplant</i>	€ 35,00