

*Het Chefs Favorite's menu is gebaseerd op seizoensproducten en wisselt elke 4 weken.
Dit menu kan naar wens ook vegetarisch bereid worden*

Chef's Favorite Menu

**Gebakken langoustine met gerookte paling, yakitori, ponzu en gebakken
oesterzwam**

Gebakken kabeljauw met zuurkool, schorseneer en truffelschuim

Gebrande entrecote, cantharellen, aardappel wafel en saus van laurier

Dessert van hazelnoot en citroen

3 gangen € 43,00

4 gangen € 55,00

*Chef's advies is om 3 of 4 gerechten te kiezen om uw maaltijd compleet te maken.
De Chef creëert ook vegetarische gerechten. Heeft u allergieën en/of dieetwensen?
Laat het ons weten.*

€15 per gerecht

Op oosterse wijze bereide oesters

Salade inktvis met sinaasappel en tomatensambal

Tom ka kai met XO ravioli en peterselie

Linguine met zeebaars en kreeften crème, citroen en kerrie

Kruiden risotto met gebakken paddenstoelen en krokante Parmezaan

€ 20 per gerecht

Sashimi van tonijn met wasabi mayonaise en kroepoek

Tosti van foie gras met Madeira, zoetzure bietjes en hazelnoot

Gamba "speciaal" gefrituurd met curry, sjalotjes en citroengras

Zachtgegaarde en gebakken kalfssukade met jasmijn, prei en soja

Combi Black Angus, shortrib met Jamaicaanse peper.

Exclusieve signature dishes

Als voor- en als hoofdgerecht te bestellen

KLC : krab, langoustine en caviar € 38,50

Kreeft Mirin € 28 - € 38

Black Angus sukade € 20 - € 35

€10

Zoet / Sweet

Pavlova met hazelnoot, pistache en bramen

Pavlova / hazelnut / pistachio / blackberry

Chocoladereep gevuld met vanille en fudge van karamel

Chocolate bar / vanilla / caramel fudge

Dessert van ananas, kokos en passievrucht

Coconut / pineapple / passion fruit

Dessert van mango, bergamot en Champagne

Mango / bergamot / Champagne

€15

Kaas / Cheese

Assortiment boerenkazen met garnituur

Selection of local and international cheeses with fittings

Signature dessert De Kersentuin :

Cherry & Chocolate

Zoet

Sweet

Dessert

Zoetekauw

Kaas

Cheese

Kaasplankje

Delicious

Dutch

Enjoy