



DE KERSENTUIN

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

Chefs favorite menu

Gebrande langoustine, Noordzee krab, bleekselderij en groene appel

Aubergine, paprika en gezouten citroen

Kwartel, Alkmaarse parelgort, pompoen en kwartel jus

Kokos bavaroise met ananas

4 gangen € 55,-



DE KERSENTUIN

De Chef creëert ook vegetarische gerechten. Heeft u allergieën en/of dieetwensen? Laat het ons weten.

Exclusieve signature dishes

Deze à la carte gerechten zijn als voor- en als hoofdgerecht te bestellen

Zacht gegaarde gamba met bereidingen van mais en Vadouvan Masala

€18 - €28

KLC : krab, langoustine en caviar

€ 38,50

Geroosterde inktvis met artisjok en tomatensambal

€22 - €28

Verschillende bereidingen van biet met een miso - yuzu vinaigrette

€18 - €28

Wortel risotto met verschillende structuren van wortel en beurre blanc saus

€15 - €25

Geroosterde schol met salsa van groene asperges, vleesjus en zilte groente

€18 - €28

Zacht gegaarde en gebakken kalfssukade met jasmijn, prei en soja

€20 - €35

Ravioli van cevenne ui, krokante zwezerik en gepofte knoflook

€24.50 - €33

Entrecôte van de BBQ met knolselderij en een jus van steranijs en tijm

€20 - €38

Gebraden eendenborst met bospeen en saus van sinaasappel en laurier

€24 - €36



DE KERSENTUIN

€10

Zoet / Sweet

Gepocheerde perzik en tonkabonen

Tarte Tatin met vanille ijs en karamel saus

Kokos bavaroise en ananas

Meloen dessert met honing

€15

Kaas / Cheese

Assortiment boerenkazen met garnituur

Signature dessert De Kersentuin :

Proeverij van chocolade met vanille