

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

Chefs favorite menu

Gepekeld corvina met aardpeer, macadamia en violet mosterd

Zacht gegaarde gamba met bereidingen van mais en Vadouvan Masala

Gebraden lamsvlees met asperges, aardappel rösti, crème van peterselie en
Hollandaise saus

Dessert van ananas, sereh en lychee

4 gangen € 55,-

*Chef's advies is om 3 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.*

Exclusieve signature dishes

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

Op oosterse of klassieke wijze bereide oesters

3st. 15,- 6st. €25

Plankje dungseden Pata Negra

€20

KLC : krab, langoustine en caviar

€ 38,50

Gebakken langoustine met gerookte paling, oesterzwam en yakitori

€22 - €32

Linguine met zeebaars en kreeften crème, zilte groenten en vadouvan

€18 - €32

Kruiden risotto met groene asperge en krokante Parmezaan

€15 - €25

Zacht gegaarde en gebakken kalfssukade met jasmijn, prei en soja

€20 - €35

Gebrande entrecôte met bereidingen van paddenstoel en aardappel rösti

€20 - €38

Gebraden eendenborst met bospeen en saus van sinaasappel en laurier

€24 - €36

€10

Zoet / Sweet

Pavlova met hazelnoot en bramen

Pavlova / hazelnut / blackberry

Tarte Tatin met vanille ijs en caramel saus

Tarte Tatin / vanilla / caramel

Dessert van ananas, sereh en lychee

Pineapple / sereh / lychee

Crème Brûlée van koffie met amandel

Crème Brûlée / coffee / almonds

€15

Kaas / Cheese

Assortiment boerenkazen met garnituur

Selection of local and international cheeses with fittings

Signature dessert De Kersentuin :

Proeverij van chocolade met vanille

Tasting of chocolate with vanilla

Zoet

Sweet

Dessert

Zoetekauw

Kaas

Cheese

Kaasplankje

Delicious

Dutch

Enjoy