

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

Cremeux van gerookte paprika, groene tomaat, burata en geroosterde gamba

Witte asperges met paling, peterselie en hollandaise saus

Zacht gegaard buikspek met fregola, witlof, groene appel, aubergine en saus van
gember

Dessert van aardbei, hibiscus, rabarber en witte chocolade

4 gangen € 55,-

*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

Gebakken langoustine met gerookte paling, oesterzwam en yakitori

€22 - €32

Verschillende bereiding biet met een miso – yuzu vinaigrette

€18 - €28

Witte asperges met vongele, pata negra en gelei van oesters

€18 - €32

Truffel risotto met witte asperge en king boleet

€15 - €25

Geroosterde schol met tuinbonen, witte asperges, vleesjus en zilte groente

€18 - €28

Zacht gegaarde en gebakken kalfssukade met jasmijn, prei en soja

€20 - €35

Gebraden lamsvlees, asperges, aardappel rösti, crème van peterselie, paddenstoel en

Hollandaise saus

€24 - €36

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

€20 - €38

Gebraden eendenborst met bospeen en saus van sinaasappel en laurier

€24 - €36

€10

Zoet / Sweet

Pavlova met rood fruit

Pavlova / red fruit

Tarte Tatin met vanille ijs en caramel saus

Tarte Tatin / vanilla / caramel

Dessert van framboos met hangop en basilicum sorbet

Raspberry / basil / curd

Dessert aardbei, hibiscus, rabarbar en witte chocolade

Strawberry / hibiscus / rhubarb / white chocolate

€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

Dessert wines

Sparkling sweet wine

Moscato d'Asti, Poderi Luigi Einaudi, Italy, 5% vol	2016	€ 11
Clairette de Die, Jaillance, Vin Bio, France, 7.5% vol	s.a.	€ 7

Still sweet wine – white

Domaine du Paparotier, Muscat Beaumes de Venise, 15.5% vol	2015	€ 6
Château Fayau, Jean Medeville et Fils, Cadillac, France 13% vol	2011	€ 7
Château Violet, Scea Baro, Sauternes, France, 13% vol	2010	€ 10
Coteaux du Layon, Chenin Blanc, Loire, France, 12% vol	2015	€ 8

Still sweet wine – red

Casa de la Ermita, Dulce Monastrell, Jumilla, Spain, 15% vol	2016	€ 8
Baillaury, Banyuls, 5 Ans d'Age, France, 16% vol	s.a.	€ 8

Sherry

Moscatel, Monteagudo, Delcado Zuleta, Jerez, , Spain, 17.5%	s.a.	€ 11
---	------	------