

Menu 't Heerehuys

(18 september t.e.m. 1 november)



Trio van hapjes



Voorgerecht

Gravad lax gemarineerd met gin tonic, jeneverbessen en sinaas

of

Sint-jacobsvruchten met een zalf van butternut en chorizocrunch

of

Tagliatta van gepekeld en gerookte ribeye met verse parmezaan en truffelmayo

of

Pata negra Iberico met crostini en cragganmore-mosterd dressing (suppl. 12 euro)

of

Gegilde watermeloen met feta, basilicum en pistache



Tussengerecht (optioneel)

Romige Toscaanse ravioli (suppl. 10 euro)

of

Gegilde King Krab (suppl. 18 euro)

of

Verfrissend soepje van erwten, prei, munt en geitenyoghurt (suppl. 7 euro)



Hoofdgerecht

Côte à l'os met warme groentjes, bearnaise met pommes pont neuf
(per 2 personen)

of

Mosseltjes op z'n Thais met gebakken rijst

of

Kabeljauwhaasje met schuimige saffraansaus, jonge spinazie en kruidenpuree

of

Lamsrack met paprika tapenade, gepofte tomaat, ratatouille en
rozemarijn aardappelen

of

Marokkaanse tajine met quinoa en dadels



Dessert

Limoen-meringue met chocolademousse en rode vruchten

of

Crumble van appel en peer met vanille-ijs

of

Ijsje naar keuze

of

Moelleux au chocolat



€ 48 p/p