

Menu 't Heerehuys

(6 november t.e.m. 6 december)



Trio van hapjes



Voorgerecht

Gelakte carpaccio van gerookte ganzenborst met gebrande uitjes en vijgen

of

Bouillabaisse vongolé vergezeld van crispy toast met kreeftensalade

of

Hijiki met tuinbonen en tataki van tonijn

of

Wildkroketjes van hertenkalf op een bedje van gekarameliseerde walnoten
en gerookte hertenham

of

Toast met gebakken boschampignons, gesmolten brie en tijm



Tussengerecht (optioneel)

Ravioli met burrata en Palenta Ibérico +18 m (suppl. 15 euro)

of

King krab met kruidenboter in de oven met limoen (suppl. 21 euro)



Hoofdgerecht

Zeebaarsfilet met risotto funghi en gegrilde koningsoesterzwam

of

Stoofpotje van haas met wildgarnituur en mini kroketjes

of

Hertenfilet vergezeld van mandarijnensaus met gevulde aardappel
en vergeten groenten

of

Duet van wilde eendenfilet en patrijsfilet op wijze van de jager
met pomme râpé

of

Vegetarische tajine



Dessert

Crème brûlée

of

Kaasbordje met een warme brioche en perenchutney

of

Chocoladeboon met karamelijs en sabayon van amaretto

of

Irish coffee



€ 48 p/p