

# Menusuggesties

Winterseizoen 2019. Vanaf 16 personen.

Onze menus wisselen mee met de verschillende seizoenen.

Al onze menu's worden geserveerd met ovengebakken aardappeltjes, friet, seizoengroente en salade. Uiteraard houden wij rekening met eventuele dieet- of allergiewensen.

**Driegangenmenu verrassingsdiner** € 25,50 per persoon

Wanneer u dit menu kiest geeft u onze kok de vrijheid om zelf een menu voor u samen stellen afhankelijk van de voorradige seizoen producten en visvangst in het gebied.

**Driegangenmenu Roode Hoofd** € 28,95 per persoon

Soep, hoofdgerecht (vis, vlees, vega) en seizoenssorbet

**Driegangenmenu Schildknopen** € 32,95 per persoon

Voorgerecht, hoofdgerecht (vis, vlees, vega) en keuze dessert

**Viergangenmenu Lutjewad** € 41,50 per persoon

Soep, voorgerecht, hoofdgerecht en keuze dessert

## Inhoud menu's:

De invulling van de gerechten in de menu's zijn hieronder weergegeven. Deze kaart wisselt met de seizoenen mee. In de zomer hanteren wij een andere menukaart.

### Soepen:

Vissoep met gerookte makreel, cherry tomaat en dille

Mosterdsoep met gebakken spek en prei

Paprikasoep met crème fraise, bieslook en chorizo

### Voorgerechten:

Vitello tonato met tonijnsaus, rode ui, kappertjes en rucola

Carpaccio van appel en rode biet, met walnoten, geitenkaas en balsamico

Zalm tartaar met mierikswortel, komkommer, dille en rode ui

### Hoofdgerechten:

Schnitzel met gerookte spek, ui, paprika en kastanjechampignons

Filet van Noordzee kabeljauw met spinazie en remouladesaus

Chili sin carne in een wrap met abrikoos, mais en nachos

Gegrilde lendebeefstuk met pompoenpuree en biersaus + € 3

### Seizoensorbet:

Wintersorbet van drie soorten ijs met gestoofde peer en slagroom

### Keuze desserts:

Stroopwafel Cheese cake

Warme brownie met frambozen, limoenijs en geslagen room

