

# Waddenpaviljoen de Noorman

Menu suggesties 2020

## Driegangenkeuzemenu

€ 27,50 per persoon

Wilt u met een gezelschap eens wat anders dan een buffet dan kan u bij ons lekker gaan genieten en aan tafel bediend worden. De chefs van de Voormalige Noorman maken voor u de mooiste gerechten klaar met verse ingrediënten rechtstreeks van de visafslag of met het beste vlees dat onze slager te bieden heeft. Het seizoen bepaald de vis die wij gebruiken in dit menu. U kan voor 27,50 een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert kiezen. Indien mogelijk tevoren aan geven wat u wilt eten zodat we verspilling tegen kunnen gaan.

### Voorgerechten

Marne mosterdsoep met Brado

Haringsalade met rode bietjes, mierikswortel en roggebrood croutons

Solt garnalencocktail (+5,-)

Witlof salade met sinaasappel, amandel en Blue de Wolvega

### Hoofdgerecht

De koks maken uw gerecht af met seizoengroenten en serveren daarbij verse friet en een salade

Heek,- en Harderfilet van de plaat met Beurre Blanc (mei t/m sept)

Koolvis,- en Zeewolffilet van de plaat met Beurre Blanc (augustus t/m april)

Noordzeevis en Papillot (vis gestoomd in pakketje van papier met Pastis, venkel, prei en tomaat)

Schotse Hooglandersteak 200gr met Jus de Veau

Iberico varkensfilet met Groene Pepersaus

Spinazie-shiitakerouleau met Bechamelsaus

### Dessert

Crème Brûlée

Panna cotta

Moulloux au Chocolat

*Wij kunnen rekening houden met diverse soorten diëten, afhankelijk van het dieet maken we er een gerecht bij.*

# Waddenpaviljoen de Noorman

Menu suggesties 2020

## Noorman's shared dining

€ 43,50 per persoon

Samen naar buiten en van 't Wad genieten en daarna gezamenlijk de gerechten delen en met z'n alle proeven van de lekkerste producten van de zee. Ook aan de vleesliefhebber wordt uiteraard gedacht. We serveren u onze huisgemaakte lekkernijen uit op schalen en planken zodat iedereen kan proeven waar hij zin in heeft. Kom deze uitgebreide en smakelijke ervaring bij ons beleven en kies voor het shared-diningmenu.

### Juttersplank

Planken met lekkernijen van vis en vlees.

Bijvoorbeeld; Gerookte zalm, haring, gerookte makreel, garnalen, paté, calamares...

### Visproeverij

Schalen met verschillende soorten verse vis en schelpen van het wad.

Bijvoorbeeld; Zeebaars van de grill, gestoomde kabeljauw, Harderfilet, Sliptong, kokkels...

### Grand dessert

Etagère met zoetheid en fruit.

Bijvoorbeeld; Macarons, Lemon cheesecake, tiramisu, panna cotta

## Grand de luxe vismenu

€ 87,50 per persoon

Wilt u eens heerlijk genieten van de beste en verste vis die de zee te beiden heeft dan bent u met dit menu bij ons op het juiste adres. Lekker bij ons aan de Haven met uitzicht op 't Wad genieten van kraak verse oesters, rauw gefileerde harder en makreel met tussendoor een heerlijk frisse bouillon van venkel en Pastis gevuld met Noordzeevis en Hollandse garnalen. Het hoofdgerecht bestaat uit Canadese kreeft en serveren we met verschillende groente garnituur en sauzen. Na een Italiaanse Scroppino op basis van citroensorbet, wodka, prosecco, en frambozen een betere afsluiting bestaat er denk ik niet.

-Waddenoester

-Sashimi van harderfilet en makreel met Kikoman en mierikswortel

-Bouillabaise met verse vis, Waddenmosselen en garnalen

-½ Canadese Kreeft met citroenmayonaise

-Scroppino met frambozen