

Menukaart Restaurant Tijdloos

“Tijdloos” proeverijmenu
Wilt u zich door de keuken laten verrassen,
dan kunt u ook kiezen voor ons proeverijmenu.
Dit menu bestaat uit een selectie van gerechten van de kaart en daarbuiten.

“Tijdloos” proeverijmenu:
vier-gangen € 42,50
vijf-gangen € 47,50
zes-gangen € 52,50

Wijnarrangement
Vanaf drie gangen kunnen wij een wijnarrangement voor u samenstellen
drie-gangen €16,50
vier-gangen €21,50
vijf-gangen €26,50
zes-gangen €31,50

Koude voorgerechten

Gerookte ganzenborst
**Huisgerookte wilde ganzenborst met pijnboompitten,
chips van schorseneren en rucola,
afgemaakt met siropen van port en bloedsinaasappel € 9,00**

Jamón ibérico
**Dungesneden pata negra ham
met gebakken bospaddenstoelen en crème van kastanjes € 10,00**

Gravad lax
**In dille en mosterd gemarineerde zalm met crème van vanille
en saffraan en papier van truffelaardappel € 8,00**

Kingkrab en paling
**Taartje van kingkrab, avocado en gerookte paling, geserveerd
met gedroogde pancetta en limoen crème fraiche € 10,00**

Geitenkaas en biet
**Lasagnette van gerookte rode biet en gemarineerde geitenkaas,
afgemaakt met appelchips en cranberrysiroop € 7,00**
Antipasti
Selectie van de hier genoemde gerechten voor 2 personen € 23,00

Warme voorgerechten - tussengerechten

Coquilles en ossenstaart

**Gesauteerde coquilles en wortel gespiest op rozemarijn,
afgemaakt met sabayon van ossenstaart en Marne mosterd € 9,00**

Kreeftravioli

**Combinatie van ravioli met kreeft,
ravioli met bospaddenstoelen en krokante prei € 13,00**

Wildzwijnwang

**Langzaam gegaarde wildzwijnwang gelakt met appelstroop,
geserveerd met een lolly van eendenlever en appelstroop. € 9,00**

Pappardelle

**Brede lintpasta met gebakken bospaddenstoelen,
truffelroomsaus en parmezaan € 7,00**

Hoofdgerechten vis

Vis van de dag

Dagelijks verse vis bereid met seizoensgebonden producten

Dorade en vadouvan

**Op de huid gebakken doradefilet
met saus van vadouvan en fijne julienne van prei en selderij €17,00**

Hoofdgerechten vlees

Hert en sinaasappel

**Gebakken hertenrugfilet
met gekarameliseerde sinaasappel en sinaasappelwildjus € 22,00**

Runderbavet

**Vergelijkbaar met biefstuk erg mals vlees,
gegrild met truffeljus en gebakken bospaddenstoelen €20,00**

Hoofdgerechten vegetarisch

Venkeltaartje

**Timbaal van venkel en parmezaan,
geserveerd met witte wijnsaus en pompoenpitolie €16,00**

Risotto alla zucca

**Pompoenrisotto met gegrilde groene asperges
en gekarameliseerde witlof, afgeblust met aceto balsamico €17,00**

Specialiteiten

Salimbocca van fazant

**Wilde fazantfilet omwikkeld met parmaham en salie,
geserveerd met marsalajus €22,00**

Kreeft

**Twee halve kreeften gegratineerd met mango-cayenneboter,
geserveerd met kruidensla van basilicum, mint en rode ui €30,00**

Dessert

Brulée met thee

**Crème brulée van gerookte zwarte thee
met karamelroomijs en zoethoutsaus €8,00**

Citroentaartje

**Taartje met citroen met appelsiroop
en roomijs van boerenjongens €7,00**

Het verrassingsdessert

Dagelijks wisselend dessert, voor de echte dessertliefhebber €9,00

Kaas

Combinatie van verschillende soorten kaas €9,00

*Tijdloos,
genieten*