SLANGEVEGT

Aan de oevers van de Vecht, tussen de oude muren van onze historische buitenplaats, lijkt de tijd een tandje langzamer te lopen. **Chef Patrick Hooijschuur vertaalt telkens opnieuw de mooiste seizoensproducten naar een verrassend meergangenmenu**. Leun achterover in de warmte en geniet van de rijkste smaken van het najaar.

tip

chefs lunch menu

Laat je verrassen door de chef. Elk gerecht is gecomponeerd rond het beste wat het seizoen te bieden heeft.

Drie gangen
55,-

Vier gangen
65,-

Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of allergieën.

voor

Chefs entree ~ wisselend voorgerecht uit ons chef's menu 18

Polderhoen 'rouleau' ~ pruimen, bitterbal, sjalot, bleu d'Auvergne 18

Cheesecake Ⓥ ~ Olde Remeker, kastanje, vijg, walnoot 18

Wildpaté ~ Pedro Ximénez, witlof, bread and butter rozijnen 23

tussen

Chefs entremets ~ wisselend tussengerecht uit ons chef's menu 18

Bisque van zeekreeft ~ en flûte, cognacroom 16

Soep pompoen Ⓥ ~ en flûte, vadouvan, sinaasappel 15

Tartelette paddenstoelen Ⓥ ~ ragout, truffel, belper knolle 18

hoofd

Chefs piece ~ wisselend hoofdgerecht uit ons chef's menu 33

Hertenrugfilet ~ goulash, kombucha, rode kool, bittere chocolade 39

Geroosterde bloemkool Ⓥ ~ crème hazelnoot, nashipeer, saus soubise 28

Kabeljauw ~ schorseneren, rode biet, lavas, gerookte knoflook 33

Zeetong ~ peterselie, citroen, beurre noisette 52

Friet ~ mayonaise 7

Gegratineerde witlof ~ Parmezaanse kaas 7

Gebakken zwezerik ~ 7

na

Chefs dessert ~ wisselend dessert uit ons chef's menu 14

Kokoscake ~ ananas, rum, witte-chocolade-pistache ijs 14

Sgroppino Pornstar Martini ~ vodka, vanille, prosecco, passievruchtsorbet 11

Sgroppino ~ vodka, vanille, prosecco, citroensorbet 11

Madeleines ~ vier vers afgebakken Madeleines 9

Bonbons van Smit's Delicious ~ diverse smaken, per stuk 3
ook verkrijgbaar als giftdoosje 12

Kazen van Kaasfort Amsterdam ~ bijpassend garnituur 18
Supplement bij chef's menu + 5