

Eindejaarsfeesten 2022

Klassiek menu 33,00 € per persoon

4 Hapjes

Flan van Parmezaan met prei - Scampi met lookboter en gesmolten tomaat

3 stuks garnaal kroketjes - Feuilleté met gemarineerde zalm

Menu

Gratin schotel van kabeljauw, koningsgarnaal en Sint Jacobsvrucht

Stoofpotje van Hertenkalf met wijnpeertjes, knolselder puree, witloof en wintergroentjes

Menu à 43,00 €

3 Hapjes

Cocktail van kreeft

Makreel in kokos met limoen, venkel en appel en wortel met gember

Blinis met verse geitenkaas en gerookte eend, gekonfijte knolselder en gepocheerde peer

Menu

Ballotine van gemarineerde zalm en tongfilet, dugléré met prei

Soepje van pompoen met kokos, limoen en rog overbakken van mozzarella

Wilde eend met jagersaus, gevuld aardappeltje met broccoli, rode kool met appel, gestoofd witloof en spruitjes

Menu à 38,00 €

Op vel gebakken zeebaars met gebakken witloof, ballotine van courgette met broccoli en beurre Bouzy (rode wijnsaus)

Medaillon van hertenkalf, gebakken witloof, appel met veenbesjes, boschampionns, groene kool met raapjes en wortel, rösti aardappeltjes

Vissersmenu à 40,00 €

Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes (zalm, kabeljauw, koningsgarnaal, daurade)

Sole Ostendaise met garnaaftjes en mosselen duchesse aardappeltjes

Klassiek koud buffet 35,00 € per persoon

Zalm Belle vue

Tomaat met handgepelde garnalen

Kabeljauw salade met koningsgarnaal

Goudbrasem met appel, prei en koolrabi

Gerookte heilbot en forel

Pasta salade met ananas en gerookte eend

Serano ham met druifjes en mandarijn

Aardappel salade, rijst salade met krokante groentjes, brood en sausjes

Buffet uit de wereldkeuken 32,00 €

Gemarineerde gepocheerde zalm met humus van paprika en witte kool met
koolrabi

Goudbrasem met appel en curry, wortel met gember en knolselder gekonfijt

Wilde Canadese rijst met gepocheerde peer, aubergine salsa met limoen en
ceviche van zeebaars

Blinis met verse geitenkaas (Reigershof) gebakken rog en boschampionns

Linzen met broccoli, gepickelde bloemkool en makreel in kokos

Courgette gevuld met kippengehakt en magreb groentjes

Turks brood

Assortiment hapjes 18,00 € per persoon

Flan van Parmezaan met prei

Feuilleté van gemarineerde zalm

Cocktail van kreeft

Bisque van Noordzee garnaltjes

Makreel met kokos en limoen, appel en venkel, wortel met gember

Blinis met geitenkaas, gerookte eend, gekonfijte knolselder en gepocheerde
peer

A la carte

Cocktail van zeevruchten (handgepelde garnalen, krab, st Jacobsvrucht en koningsgarnaal) 18,00 €
Vissoep van de Noordzee met rouille en korstjes 15,00 € per liter
Bisque van Noorzee garnaltjes 12,00 € per liter
Gegratineerde kabeljauw, koningsgarnaal en st Jacobsvrucht met een puree van groene kool 22,00 €
Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes (zalm, tongfilet, kabeljauw, goudbrasem, langoustines, koningsgarnaal en Noordzee garnaltjes) 35,00 € per persoon
Stoofpotje van hertenkalf met wijnpeertjes, witloof, ragout van wintergroentjes en puree van knolselder 23,00 €
Medaillon van Hertenkalf, rösti aardappeltjes, appel en veenbesjes, witloof, boschampignons en ragout van wintergroentjes 23,00 €