

# *Kreeftenfestival 2012*

*Ter gelegenheid van het 15 jarig  
jubileum van “Restaurant De Stadstuin”*

*1997-2012*

*Mei & Juni 2012*

*Ons drie of vier-gangen Kreeftenmenu*

---

**Terinne van Canadese kreeft en crème fraîche,  
huisgerookte zalmrug en knolraap, zoetzure komkommer en kropsla**

\*\*\*

**Halve Canadese kreeft gegratineerd met knolselderij en notenboter,  
parels van grapefruit, jus van jonge snijboon en gebrande mosterd**

\*\*\*

**Mousse van witte-chocolade “Valrhona Ivoire”  
Bredase aardbeien gemarineerd in oranjebloesemwater en gel van basilicum**

**Prijs per couvert 3-gangen € 27,50**

**Het menu kunt u uitbreiden met een tussengerecht:**

**Gestoomde scholfilet, ragout van parelgort met kreeft,  
schuimige crème van bisque, mousseline van venkel en pastis**

**Prijs per couvert 4-gangen € 37,50**

**All-in arrangement “Kreeftenfestival”**

*Spannende amuses van het huis, vier-gangen keuzemenu,  
vier glazen geselecteerde wijn en koffie met zoetigheden ter afsluiting  
Prijs per couvert € 69,50 per persoon*

# Menu “Shabby & Chique”

*Ons drie of vier-gangen voorjaars keuzemenu*

## Voorgerechten

**Huisgerookte zalmrug met haringkaviaar, kropsla, asperges, zoetzure komkommer en crème fraîche met groene kruiden en citroen**

*Home-smoked best of salmon with herring caviar, head lettuce, asparagus, sweet & sour cucumber and crème fraîche with green herbs and lemon*

*Of*

**Rillettes van scharrelkip, getoast zuurdesembrood, crème piccalilly, asperges en krokante uiringen geserveerd met een hofmeestersaus**

*Free-range chicken rillettes, toasted sour bread, cream of piccalilli, asparagus and crispy onion rings, served with a steward sauce*

## Tussengerechten

**Op de huid gebakken doradefilet met gesmoorde kropslaharten, kreeftensiroop en licht-warme antiboise**

*Gilt-head bream fillet pan-fried on the skin presented with braised head lettuce hearts, lobster syrup and lukewarm antiboise*

*Of*

**Emulsie van beenham, persillade en asperges opgeschonken met een romige aspergecrème**

*Ham off the bone emulsion, persillade and asparagus topped with smooth asparagus cream*

## Hoofdgerechten

**Boven laurierbouillon gestoomde wijtingfilet, compote van rivierkreeftenstaartjes en fijne groenten, romige nage van stokvis en saffraan**

*Whiting fillet steamed over bay-leaf bouillon, compote of crayfish tails and delicate vegetables, creamy nage of stockfish and saffron*

*Of*

**Provençaals gebrad van het lam met ratatouille, compote van aubergine en soja, wortel, asperges met eigen jus geparfumeerd met fenegriek**

*Provençal lamb roast with ratatouille, compote of eggplant and soy, carrot, asparagus, cooking jus scented with fenugreek*

## Dessert

**IJsgekoelde romige parfait van ananas, crème van griesmeel en citrus met hangop van kokos**

*Ice cold creamy pineapple parfait, semolina & citrus cream and coconut-flavoured strained yoghurt*

*Of*

**kaasplateau**

*Cheeseboard*

**Prijs per couvert: Drie-gangen € 35,00 Vier-gangen € 45,00**

**Bijzonder geprijsd:**

**Dit voorjaar bieden wij u ons 4-gangen keuzemenu “Shabby&Chique” voor de prijs van ons 3 gangen keuzemenu “Shabby&Chique”**

**All-in arrangement Shabby & Chique**

*Spannende amuses van het huis, vier-gangen keuzemenu, vier glazen geselecteerde wijn en koffie met zoetigheden ter afsluiting*

*Prijs per couvert € 69,50 per persoon*