

Ons menu Stadstuin

1. Dingesneden kalfsfilet, crème van knolselderij, aardappelkaantjes, lavas en geschaafde oude Parmezaan

2. Filet van winterkabeljauw, brandade met gefermenteerde knoflook, zoetzure pompoen met schuimige saus van schaal en schelpdieren

3. Coquilles Saint Jaques gebakken in beurre noisette, buikspek, gerookte paling, gekarameliseerde witlof en saus van Noilly Prat

4. Tournedos "Rossini" van ossenhaas en ganzenlever, crouton, zwarte truffel, champignon en Madera jus

5. Kaasplateau van Kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen

6. Exotisch dessert van mango, roze pepertjes, amandel, kokos en Valrhona "Opalys"

4- gangenmenu gerecht 1 2 4 6 € 49,50

5-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 6 € 59,50

6-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 6 € 72,50

In plaats van het dessert serveren
wij u het kaasplateau supplement € 7,50

Wijnarrangement:

Arrangementwijnen per glas € 7,50

3 glazen € 22,50. 4 glazen € 28,50.

5 glazen € 33,50. 6 glazen € 39,50.

7 glazen € 42,50

Alle gerechten kunt u ook à la carte bestellen.

Prijs voorgerechten € 19,50

Prijs hoofdgerechten € 29,50

Prijs desserts € 12,50

Prijs kaasplateau € 17,50

Ons 3-gangen keuzemenu “Shabby & Chique”

Gravad Lax: Noorse zalm ingelegd met gin, dille, zeezout en suiker

Of

Steak Tartaar, zoetzure groenten, Zeeuwse ui en mosterd

**Snoekbaarsfilet uit het Hollandsdiep,
stampotje van zuurkool en appel, crème saus en peterselie**

Of

**Tamme eendenborst “Label Rouge” garnituren van het seizoen
waarbij bordelaisesaus met ietwat pure chocolade en bio blue**

**Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiocrème,
chocoladeschuim en sorbet van chocolade**

Of

Kaasplateau van Kaasmeester “Van Tricht” uit Antwerpen

Prijs per couvert € 38,50

Ons menu d’Amis

Een 3-gangen surprisemenu voor een prix d’Amis

Dit 3-gangen surprisemenu serveren wij uitsluitend van dinsdag tot en met donderdag en is alleen te bestellen als alle tafelgenoten deelnemen aan het menu. Wij houden rekening met uw dieet wensen.

Prijs per couvert € 32,50