

DE ERTEPELLER MENU'S

Menu Gastronomie [tot 20:30 te bestellen]

Dé ultieme Ertepeller ervaring! Arjans lievelingsproducten en prijswinnende gerechten gecombineerd met de mooiste wijnen in één menu. Dit menu is los te bestellen, maar ook in een All-in pakket!

8-gangen 115

All-in menu 195

(inclusief Cocktail, Luxe Wijnarrangement, Waterarrangement & Koffie of Thee met Friandises & Zoetigheden)

Welkomstcocktail met Amuses

Oosterschelde Paling

Salade Octopus

Coquille & Verveine

Langoustine & Pompoen

Carpaccio & Truffel

Wilde Eend

Ganzenlever & Rode Kool

Komkommer & Aloë Vera

Menu Artistique

Creatief menu van Arjan geïnspireerd door de kunst van Friends of Art

4-gangen menu Paling – Coquille & Verveine – Rund & Zwezerik – Komkommer & Aloë Vera 56

5-gangen menu Paling – Coquille & Verveine – Langoustine & Pompoen – Rund & Zwezerik – Komkommer & Aloë Vera 66

6-gangen menu Paling – Coquille & Verveine – Langoustine & Pompoen – Rund & Zwezerik – Ganzenlever & Rode Kool – Komkommer & Aloë Vera 76

Menu Artistique all-in (130 p.p.):

Zes-gangen menu inclusief Champagne-aperitief, Wijnarrangement, Waterarrangement, Koffieservies met Friandises

Bijpassende Wijnen

Per glas: 8

Per 1/2 glas: 4,5

Alcoholvrij arrangement

Per glas: 6

Dagelijks wisselend lunchmenu

Indien gewenst binnen korte tijd te serveren

2-gangen lunchmenu: 30

3-gangen lunchmenu: 40

À-LA-CARTE GERECHTEN

Voorgerechten

Langoustine & Pompoen 21

Langoustine – Pompoen – Pruim – Duindoornbes

Oosterschelde Paling 24

Gerookte Paling – Knolselderij – Appel – Witlof – Sjalot

Salade Octopus 19

Inktvis – Poulpo – Kerrie – Knoflook – Salade – Kroepoek – Radijs – Mint

Steak Tartaar 22

Steak Tartaar – Eekhoorntjesbrood – Bospaddenstoel – Bieslook – Aceto Ui

Zalm & Kaviaar 29

Huisgerookte Zalm – Baeri Kaviaar by Akef [5 gram] – Groene tomaat – Bloemkool

Tussengerechten

Carpaccio & Truffel 21

Runderhaas – Knolselderij – Truffel – Parmezaan

Coquille & Verveine 21

Coquille – Baeri Kaviaar by Akef – Verveine – Gnocchi – Peer - Beurre Blanc

Hoofdgerechten

Oosterse Rund en Zwezerik 39

Holsteiner Entrecôte – Kalfszwezerik – Soja – Gember – Soja Bonen – Waterspinazie

Wilde Eend 32

Wilde eend – Rode Biet – Vossenbessen – Eendenlever – Postelein

Noordzeetong & Hollandse garnaal 43

Gegrilde Noordzeetong – Hollandse Garnalen – Hollandaise – Venkel – Aardappel

Hert 41

Hertenrug filet – Seizoen garnituur – Jus van Hert

Truffelrisotto 33

Risotto – Verse Herfsttruffel – 62 graden ei – Rucola half 19