

## DE ERTEPELLER MENU'S

### Menu Gastronomie

Dé ultieme Ertepeller ervaring! Arjans lievelingsproducten en seizoensgebonden gerechten.

8-gangen 115

All-in menu 195

\*inclusief Cocktail of Aperitief, Prestige Wijnarrangement, Water & Koffie of Thee met Friandises

#### Aperitief of Cocktail met Amuses

**Gerookte Paling**

**Langoustine & Rode curry**

**Hollandse Garnaal & Kaviaar**

**Carpaccio & Truffel**

**Noordzeetong & Ibérico Ham**

**Anjou duif & Vossenbessen**

**Ganzenlever & Vacherin Mont d'Or**

**Komkommer & Aloë Vera**

### Menu Artistique

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

**4-gangen menu** Langoustine & Rode Curry – Carpaccio & Truffel – Anjou Duif & Vossenbessen – Komkommer & Aloë Vera 56

**5-gangen menu** Gerookte Paling – Langoustine & Rode Curry – Carpaccio & Truffel – Anjou Duif & Vossenbessen – Komkommer & Aloë Vera 66

**6-gangen menu** Gerookte Paling – Langoustine & Rode Curry – Carpaccio & Truffel – Anjou Duif & Vossenbessen – Ganzenlever & Vacherin Mont d'Or – Komkommer & Aloë Vera 76

**Menu Artistique all-in** 130

\*6-gangen menu inclusief Champagne, Wijnarrangement, Water & Koffie of Thee 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

Wij serveren in ons restaurant een waterarrangement voor 2,50 per persoon.

Voor dit bedrag kunt u onbeperkt gebruik maken van ons gezuiverd plat en bruisend water.

Het 6-gangen en 8-gangen menu is uitsluitend tot 20:30 te bestellen.

Voor aanpassingen binnen het menu rekenen wij een supplement.

## À-LA-CARTE GERECHTEN

### Voorgerechten

**Langoustine & Rode Curry** 23

Langoustine – Rode Curry – Pinda – Paksoi – Taugé

**Steak Tartaar & Paddenstoelen** 22

Steak Tartaar – Eekhoortjesbrood – Bospaddenstoel – Bieslook – Aceto Ui

**Hollandse Garnaal & Kaviaar** 36

Hollandse Garnaal – Baerii Kaviaar by Akef [10 gram] – Aardappel – Groene Kruiden

**Gerookte Paling** 21

Oosterschelde Paling – Knolselderij – Groene Appel – Crème Fraîche – Witlof

### Tussengerechten

**Carpaccio & Truffel** 25

Runderhaas – Knolselderij – Truffel – Parmezaan

**Coquille & Verveine** 27

Coquille – Baeri Kaviaar by Akef [5 gram] – Verveine – Gnocchi – Peer - Beurre Blanc

### Hoofdgerechten

**Oosterse Rund & Zwezerik** 39

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

**Anjou Duif & Vossenbessen** 42

Anjou Duif – Rode Biet – Vossenbessen – Havermout – Postelein

**Noordzeetong & Ibérico Ham** 45

Noordzeetong – Ibérico Ham – Aardpeer – Paprika

**Kabeljauw & Ossenworst** 37

Kabeljauw – Ossenworst – Ravioli – Knolselderij – Hollandaise Saus – Jus van 't Kalf

**Truffelrisotto** 34

Risotto – Verse Wintertruffel – 62 graden ei – Rucola half 21