

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

Kreeft & Pastinaak

Coquille & Verveine

Ertesoep & Paling

Carpaccio & Truffel

Noordzeetong & Ibérico Ham

Wilde Eend & 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 Kreeft – Ertesoep & Paling – Wilde Eend & Vossenbessen – Komkommer & Aloë Vera 56

5-gangen menu Kreeft – Ertesoep & Paling – Carpaccio & Truffel – Wilde Eend & Vossenbessen – Komkommer & Aloë Vera 66

6-gangen menu Kreeft – Ertesoep & Paling – Carpaccio & Truffel – Wilde Eend & 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

Kreeft & Pastinaak 21

Kreeft – Zilverui – Pastinaak – Witte Chocolate – Melkschuim – Postelein

Steak Tartaar & Paddenstoelen 22

Steak Tartaar – Eekhoortjesbrood – Bospaddenstoel – Bieslook – Aceto Ui

Zalm & Kaviaar 29

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

Langoustine & Pompoen 23

Langoustine – Pompoen – Pruim – Duindoornbes

Tussengerechten

Ertesoep & Paling 19

Ertesoep – Paling – Varkenswang – Fijne Groenten

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 en Zwezerik 39

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

Wilde Eend & Vossenbessen 32

Wilde eend – Rode Biet – Vossenbessen – Eendenlever – Postelein

Noordzeetong & Ibérico Ham 45

Noordzeetong – Ibérico Ham – Aardpeer – Paprika

Hert 41

Hertenrug filet – Seizoensgroenten – Jus van 't Hert

Truffelrisotto 34

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