

PAIDE ERTEPELLER MENU'S

Menu Gastronomie

Dé ultieme Ertepeller ervaring! Arjans lievelingsproducten en seizoensgebonden gerechten.

8-gangen	104
All-in menu*	184

*inclusief Prestige Wijnarrangement, Waterarrangement & Koffie of Thee met Friandises

Paling & Aardpeer
Rode Mul & Hollandse Garnaal
Sukijaki – Kreeft – Wagyu
Kalfszwezerik & Schorseneren
Carpaccio & Truffel
Anjou Duif
Ganzenlever in Brioche
Venkel Dessert

Menu Artistique

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

4-gangen menu Paling & Aardpeer – Rode Mul & Hollandse Garnaal – Anjou Duif – Venkel Dessert 60

5-gangen menu Paling & Aardpeer – Rode mul & Hollandse Garnaal – Kalfszwezerik & Schorseneren – Anjou Duif – Venkel Dessert 71

6-gangen menu Paling & Aardpeer – Rode Mul & Hollandse Garnaal – Kalfszwezerik & Schorseneren – Anjou Duif – Ganzenlever in Brioche – Venkel Dessert 80

Menu Artistique all-in 132

6-gangen menu inclusief bijpassende wijnen, Waterarrangement & 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: 35
3-gangen lunchmenu: 44

Wij serveren in ons restaurant een waterarrangement voor 4,50 per persoon.

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

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

Wijzigingen binnen het gekozen menu, kunnen een prijsstijging met zich meebrengen.

A-LA-CARTE GERECHTEN

Voorgerechten

Langoustine & Avocado 23

Langoustine tartaar – Avocado – Komkommer – Crème Fraîche – Buddha's Hand

Paling & Aardpeer 27

Huisgerookte Paling – Bouillon van Paling – Aardpeer – Oosterse lak – Sushirijst

Carpaccio & Wintertruffel 34

Holsteiner Runderhaas – Bereidingen van Prei – Pastinaak – Verse Wintertruffel

Ganzenlever & Rode Kool 22

Bereidingen van Ganzenlever – Rode Kool – Witte Chocolade – Pistache

Imperial Kaviaar 'By Akef' 79

Imperial Kaviaar 'By Akef' [50 gram] – Blini's – Crème Fraîche – Bieslook

Tussengerechten

Kalfszwezerik & Schorseneren 24

Gelakte Kalfszwezerik – Bereidingen van Schorseneren – Kalfsmerg – Saus met Kruidnagel

Rode Mul & Hollandse Garnaal 19

Rode Mul – Hollandse Garnaal – Venkel – Saus van Inktvis en Saffraan

Hoofdgerechten

Hert 41

Hertenrugfilet – Aardpeer – Braam – Trompette de la mort – Saus met Koffie

Noordzeetong 44

Noordzeetong – Hollandse Garnaal – Aardappel – Henne Ei – Hollandaise saus

Sukijaki – Kreeft – Wagyu 58

Gegrilde Wagyu – Wagyu Dim Sum – Kreeft – Sukijaki Bouillon – Eidooier – Enoki

Anjou Duif 39

Anjou Duif – Rode Biet – Spruit – Quinoa – Gepofte Rijst

Truffelrisotto 37

Risotto – Schuim van Truffel – 62 Graden Ei – Rucola – Verse Truffel 1/2 21