

Menu suggestie 4 april

Menu 1

**Licht gebonden kreeftensoepje
Met bosui en gepofte rijst**

**kalfs haas gegrild op roergebakken
spinazie en tomatenjus**

**mangomousse met een bolletje
kersenijs**

Menu 2

**Dun gesneden eendefilet met een strudel
Van appel en sjalottten**

**Op de huid gebakken roodbaars op een
Taartje van asperges**

chocolade taartje met mintroom

Menusuggestie diner 4 oktober

Menu 1

Herfstsalade van geconfijte eendebout, stoofappeltjes
En een plakje eendeleverterrine

*

in amandel gepaneerde pangafilet met een
kruidenrisotto en truffelolie

*

parfait van dragon met rood fruit en creme fraiche

(louis jadot chardonnay 2008)

menu 2

gepocheerde zeeduivel met blini's en truffel roerei
(kamptal donatus riesling 2006)

*

gegrilde kalfshaas op een stampotje van zuurkool
met een jus van vossebessen

(chateau beychevelle Saint julien 2004)

*

tarte tatin van ananas met een bolletje vanille ijs.

Menusuggestie 10 februari

Menu 1

Soepje van kalfsbouillon met paddestoelen
En truffelroom

*

(roux pere & fils saint –aubin premier cru 2007)

op de huid gebakken doradefilet met een stampotje van zilverui en
bloemkool

*

parfait van basilicum

menu 2

proeverij van inktvis en zeeduivel

(william fevre chablis premier cru 2006)

*

gegrilde kalfssucade
met een witloftaartje

(chateau du petit puch bordeaux 2005)

*

vers fruit met vanille hangop

Menu suggestie

MENU 1

*Panna cotta van kreeft
Met geconfijte gamba's*

*

*lamsfilet met pompoen en noodles
met dragonjus*

*

*mousse van pistachenoten
met een sinaasappelkoekje*

(chablis premier cru william fevre 2006)

MENU 2

*Salade van ganzelever met eend en appel
Op zuurkool*

*

*op de huid gebakken roodbaars met inktvis gekleurde
cous cous*

*

taartje van mango met honing en basilicum

(Louis jadot meursault 2007)

Menusuggestie diner

Menu 1

Herfstsalade van geconfijte eendebout, stoofappeltjes
En een plakje eendeleverterrine

*

in amandel gepaneerde pangafilet met een
kruidenrisotto en truffelolie

*

dessert van mango

(chablis grand cru william fevre 2005)

menu 2

gepocheerde zeeduivel met blini's en truffel roerei
(Louis jadot meursault 2005)

*

gegrilde hertenfilet op een stampotje van zuurkool
met een jus van vossebessen

(chateau plaisance montagne Saint

*

roomijs van amandel met speculaas
met een calvadossirop

Menusuggestie 6 april

Menu 1

Salade van kreeft met citroen vanille olie
(chateau chasse spleen bordeaux 2004)

*

geconfijte kalfssucade met eigen jus
en chips van rammenas
(chateau cantemerle haut medoc 2001)

*

dessert van mango

menu 2

gegrilde herten filet dun gesneden op een aspergecreme

*

proeverij van heilbot met
mousseline van paddestoelen

(marquis de berticot cotes de duras 2007)

*

quantaloupe meloentje gevulde met
vers fruit en creme fraiche

Menu suggestie 10 december

Menu 1

**hertenpate met krokante foie gras
op notenbrood**

(Louis jadot puligny Montrachet la garenne 2003)

zeebaars met hutspot en een beurre blanc

dessert van stoofpeertjes

Menu 2

**Salade van mulfilet met groene asperges
En bearnaise dressing**

(meursault bourgogne 2005)

lamsfilet op gesmoorde zuurkool en eigen jus

(chateau dauzac margaux 2002)

vers rood fruit met een champagne sabayon

Menu suggestie

Menu 1

**Salade van st. jacobsschelp met
limoendressing**

gegrilde kalfshaas met een plakje ganzelever

**grand marnier soufflé
met sinaasappel serehsausje**

Menu 2

**Dun gesneden eendeborst met fijne
ratatouille**

doradefilet op een ragout van paddestoelen

citroen schuimtaartje met frambozencoulis

Menu suggestie diner 18 april

Menu 1

**Salade van Hollandse asperges
Met dun gesneden eendefilet**

(marquis de berticot 2006)

*

**rolletje pangafilet met een gegrilde st jacobsschelp
en truffeljus**

*

chocolade taartje met vanille creme

Menu 2

Koude zalm op drie manieren bereid

(ruhlmann pinot Blanc 2006)

*

**speenvarkenfilet met asperges
en dragonjus**

*

**loempiaatje van rood fruit
met sereh en sinaasappel**

Menu suggestie 9 december .

Menu 1

**hertenpate met krokante foie gras
op notenbrood**

(Louis jadot puligny Montrachet la garenne 2003)

zeebaars met hutspot en een beurre blanc

dessert van stoofpeertjes

Menu 2

**Salade van mulfilet met groene asperges
En bearnaise dressing**

(meursault bourgogne 2005)

lamsfilet op gesmoorde zuurkool en eigen jus

(chateau dauzac margaux 2002)

vers rood fruit met een champagne sabayon

Menu 29 augustus

Menu 2

Koude zalm op drie manieren bereid

**speenvarkenfilet met asperges
en dragonjus**

**loempiaatje van rood fruit
met sinaasappelcoulis**

Menusuggestie 15 oktober

met sinaasappel gemarineerde tonijn
op groene asperges

#

duo van lamsvlees
met een witloftaartje

#

mokkacreme met een chocoladetaartje

(Louis jadot meursault 2007)

salade van eend met parmaham
en een chutney van appel en rozijnen

#

geconfijte gamba met rogvleugel
op roer gebakken spinazie

#

dessert van peer

(baron de ley blanco rioja 2008)

Menu suggestie

20 januari

Menu 1

**Tartaar van kabeljauw op een plakje
Gegrilde courgette**

(pouilly fuisse la frerie 2005)

lamsfilet met eigen jus en tomatenpasta

(chateau mazeyres pomerol 2006)

mousse van chocolade en kletsoppen

Menu 2

Pate van hert met foie gras

**mulfilet met een gepocheerde oester
en beurre Blanc**

(Louis jadot bourgogne chardonnay 2008)

mango dessert

Menu suggestie 20 mei

Menu 1

**Salade van gegrilde asperges
Met eende filet en vanille dressing**

*

**duo van zwaardvis en roodbaars
met een kreeftensausje**

*

kersen dessert

Menu 2

**Graved lachs van kabeljauw op een crostini
Met truffelolie**

*

**gegrilde runder entrecote op een warme salade
van asperges en aardappel**

*

chocolade taartje met mintroom

Menu suggestie diner 18 december

Menu 1

Pate van hert met foie gras

(Louis jadot puligny Montrachet 2003)

*

zeebaars met geconfijte aardappel en een beurre blanc

*

dessert van chocolade

Menu 2

Salade van mulfilet met groene asperges

(le grand rochoy sancerre 2002)

*

duo van het kalf met eigen jus

(Louis jadot premier cru 2003)

*

dessert van champgne