

DINERKAART

VIER HET LEVEN & GENIET VAN KLEINE PROEVERIJTJES EN LAAT U DOOR ONS KEUKENTEAM VERRASSEN

5 gangen: 45,00 - 6 gangen: 49,95 - 7 gangen: 55,00 - 8 gangen: 59,95

Ons verrassingsdiner is een avondvullend dinerarrangement dat tot uiterlijk 19.30 uur besteld kan worden
PLUK DE DAG & PROEF VAN EEN PASSEND WIJNARRANGEMENT 5,95 per glas

APPETISERS

OESTERS

zolang de dagverse voorraad strekt
3,50 per stuk

KAVIAAR

met blini's
18,50 per 10 gram

GARLIC BREAD

verse knoflook, olie, brood en mozzarella uit de oven
4,50 per portie (2 personen)

GEBAKKEN GAMBA'S

met chili- en knoflookdip
1,95 per stuk

VAN DE SNIJTAFEL IN ONS RESTAURANT

vers gesneden Italiaanse & Spaanse varianten
van ham en worst, daarbij bruchetta, olijven,
olie, dip en tapenade
14,50 per portie (2 personen)

VOORGERECHTEN

PALING & MAKREEL

op toast met eendenlever krullen & truffelmayonaise
14,50

NOORDZEE KRAB

salade met saffraan-aioli,
hierbij gepofte gele & witte biet en rode biethangop
12,50

COQUILLES

met stikstof aan tafel bereide combinatie van verse
kruiden en pistache-ijs. Hierbij serveren wij
dungseden coquilles met passievrucht
14,50

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

aardappel-speksalade, Parmezaanse kaas
en krokante uienringen
10,95

TRIO VAN GEVOGELTE

duivenborstfilet met frambozen dressing,
lolly van eendenrillette & pistache crumble,
ganzenlever op brioche met een portgelei
12,50

ACHTERHOEKS NAEGELHOLT

salade met gebakken paddenstoelen,
huisgerijpte neagelholt & gepocheerde vijgen
8,95

VEGETARISCH GENIETEN

ravioli van rode biet met een geitenkaascrème,
pompoeensoep en cannelloni van courgette
met rucola & zongedroogde tomaat
8,95

SOEPEN

RUNDERBOUILLON

met garnituur van kalfsvlees
6,50

SJALOTTENSOEP

romig, gegratineerd met blauwschimmelkaas
6,50

HOOFDGERECHTEN

Dry aged rund: Sinds september 2018 hebben we een eigen "Dry Aged Kast" waarin we op traditionele wijze heerlijke rundvlees producten voor jou rijpen. Ervaar de malsheid en karakteristieke smaak van Dry Aged vlees bij Welgelegen! Wij serveren de unieke Ribroast van Rund en Entrecote, jij kiest!

DRY AGED RIBROAST

met madeira jus, grove seizoensgroente,
aardappelen & kruidenboter (2 personen)
32,50 p.p.

DRY AGED ENTRECOTE

met madeira jus, grove seizoensgroente,
aardappelen & kruidenboter
29,50

VARKENSOESTER & ZUUR VLEES

zuur vlees is een Limburgs streekgerecht;
een fijne varkensstoof. Deze serveren we met
gebakken varkensoester, pastinaakstampotje,
gekaramelliseerde witlof & beurre noisette
18,95

WILDE VOGELS

roodpootpatrijsfilet gebakken,
gekonfijte eendenbout, bitterbal van fazant
met rode kool, stoofperen,
fondant van knolselderij & aardappelkroketjes
22,50

TOURNEDOS VAN RUND

met groene asperges, pompoencrème,
polentataart en truffeljus
27,50

+gamba's 3,50 ><+eendenlever 3,50

SPINAZIE & RISOTTO

met gepocheerd ei, risotto gevuld
met paddenstoelen, groene asperges
& parmezaanse kaas
17,95

HAZENRUG WELLINGTON

in krokante bladerdeegkorst gebakken hazenrug
met paddenstoelen duxelles, hazelnoot en
kastanjes. Groene kool-knolselderij puree,
stoofpeer & een sjalottenjus
24,50

ZEEDUIVEL

omwikkeld met katenspek,
hierbij venkel en seizoen groente,
een kerrie-gembersaus & romige kruidenrisotto
22,50

BOERDERIJ KIP SUPRÊME

aardappelpuree, gele & paarse wortel
en Hollandaisesaus met basilicum
18,95

ZALM & ZEEBAARS

op lage temperatuur gegaard met
vadouvansaus, saffraan aardappeltjes,
bloemkool structuren & lamsoren
19,95

DESSERTS

MUNSTERKAAS

sandwich van kletsenbrood met noten, sla,
Munsterkaas, eendenlever & kreeftkaramel
7,50

WARMER CHOCOLADE

souffle met lopende chocolade
en een banaan-pindamagnum
7,50

ARRETJES CAKE

karamelcrème & vanille ijs
7,50

BREADPUDDING

met een cocktail van Golden Delicious
appel & kaneel met stoofperenijns
7,50

SPONSCAKE

met gemarineerde bloedsinaasappel, witte
chocolade, een gel van basilicum & kokosijns
7,50

KAASTAFEL

compote, noten en gedroogde vruchtengarnituur
12,50

