

# DINERKAART

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

5 gangen: 52,50 - 6 gangen: 57,50 - 7 gangen: 62,50 - 8 gangen: 67,50

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

### APPETIZERS

#### OESTERS

zolang de dagverse voorraad strekt  
3,95 per stuk

#### KAVIAAR

met blini's  
19,50 per 10 gram

#### GARLIC BREAD

verse knoflook, olie, brood en mozzarella uit de oven  
4,95 per portie (2 personen)

#### GEBAKKEN GAMBA'S

met chili- en knoflookdip  
2,25 per stuk

#### VAN DE SNIJTAFEL IN ONS RESTAURANT

vers gesneden Italiaanse & Spaanse varianten  
van ham en worst, daarbij bruchetta, olijven,  
olie, dip en tapenade  
15,50 per portie (2 personen)

### VOORGERECHTEN

#### ZEEBAARS

gemarmerde zeebaars met algenpoeder,  
gepresenteerd met Buratta, bieslook, rode linzen &  
tomaat, hierbij een koude bouillon van shiso-leafes  
12,50

#### KANGOEROE

biltong van kangoeroe op een bonensalade,  
hierbij mangochutney & casava chips  
12,50

#### CARPACCIO VAN OSSENHAAS

verse basilicum & sla, Parmasan & avocado olie  
12,50

#### COQUILLES

gebakken en gepresenteerd op kimchi,  
gelei van zeesla, aardappelcrème en zwoerdkruim  
14,50

#### VEGETARISCHE SMAKEN

mesclun groene pluksla, met een ravioli van noten  
ricotta, geserveerd met een bitterbal van olijf, paprika,  
artisjok en gele curry. Hierbij een pepedew mayonaise  
9,95

#### KALFSZWEZERIK

gebakken en gepresenteerd met mooie filet americain  
van limousine rund, bleekselderij, bloemkoolcouscous,  
zwarte knoflook crème en zoetzure gember  
14,50

#### KWARTEL

kwartelpootje gegaard in ganzenvet en -borstje  
langzaam gegaard met rozemarijn & knoflook.  
Hierbij een salade van groene erwten, boontjes  
en shimeij, een vinaigrette van stoneleeks  
en eendenleverkrullen  
14,95

### SOEPEN

#### PAARSE TOM KA KAI SOEP

met garnituur van pulled chicken,  
gebakken rode kool en julienne van prei  
6,50

#### GEROOKTE RODE UIEN BOUILLON

met garnituur van kruiden omelet,  
rode ui en zuurdesem crostini's  
6,50

### HOOFDGERECHTEN

#### DRY AGED RIBROAST

Ervaar de malsheid en karakteristieke smaak van Dry Aged vlees bij Welgelegen!  
Wij serveren de unieke Ribroast van Rund met madeira jus, grove seizoensgroente,  
aardappelen & kruidenboter (2 personen)  
34,50 p.p.

#### VARKENSHAAS & VARKENSWANG

met een sinaasappel tijm jus,  
hierbij gepofte zoete aardappel,  
banaansjalot, koolrabi en rode paprika  
22,50

#### KEMPERHOEN

suprême, gemarineerd met Baharat kruiden  
en gepresenteerd met wilde spinazie, meiknol,  
mini peen en kruidenpuree met daslookjus  
24,95

#### TOURNEDOS

met jus van rode wijn & karamel,  
geserveerd met courgette, kousenband  
en een puree van aardappel & bosui  
29,50

#### LAMSRUGFILET

in combi met zacht gegaard lamsneck,  
gefermenteerde shiitake, oesterzwam,  
sugarsnaps, mini venkel en parelgort,  
hierbij een mosterd lamsjus  
25,50

#### HEILBOTFILET

hierbij een groene currysaus, boksoi,  
paprika variatie en sesamisotto  
24,50



#### ROODBAARSFILET

op de huid gebakken, met knolselderij crème,  
peulen, mini mais, fregola pasta  
met een kruidenvinaigrette  
24,50

#### GROENTE SPAGHETTI

hierbij een curry van Jackfruit, gebakken  
rode ui, Parmezaanse kaas en notencrumble  
19,95

#### VEGETARISCHE VERRASSING

elke keer anders verwennen en genieten  
van de creaties van ons keukenteam  
19,95

### DESSERTS

#### BAKLAVA

zoete verwennerij, volgens een recept uit Syrië  
met pistache bereid, hierbij vijgensorbets,  
perzikcompote en yoghurt crunch  
8,50



#### KOKOSKERRIE BAVAROISE

hierbij een kokosgelei, bros van pure chocolade  
en Pandan ijs  
8,50

#### TOMPOUCE

van mokka crème, met bokkenpootjes  
van chocolade, hierbij een vanille bosbessengel  
8,50

#### MACARON

zoet en hartig, aan tafel bereid, bon appetite!  
9,50

#### KAASTAFEL

verrassende kazen uit Nederland (Gld) en andere  
landen, gepresenteerd met mooie garnituur  
14,50

Daar wij met dagverse producten werken en alles met veel zorg op het moment zelf bereiden, vragen wij beleefd om de bestelling te beperken tot maximaal 4 verschillende voor- en hoofdgerechten