

DINERKAART

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

4 gangen: 47,50 - 5 gangen: 52,50 - 6 gangen: 57,50 - 7 gangen: 62,50

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

WiFi: Welgelegen Gasten
Scan de QR-code:



Of gebruik wachtwoord:
wifi@welgelegen

APPETISERS

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

ZALM

zacht gegaarde zalm, Hollandse garnalen,
sinaasappel crème, krokante ui & focaccia crostini
12,95

GAMBA & COQUILLES

op een rijkelijke kruiden & pluksalade,
daarbij een schaaldierencreme, dressing
van waterkers & taysoi en zwoerkrokantje
12,50

TALEGGIO KAAS

cilinder van Taleggio kaas gevuld met noten,
couscous en duxelle van cantharellen,
hierbij anijspaddenstoelen, rode witlof en
een koude gepofte rode paprika bouillon
15,75

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

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

REE TARTAAR

op een tostada met eendenlever, miso dressing,
pastinaak, peen & crazy pea's
15,95

GEROOKTE RODE BIET

carpaccio van rode biet, cannelloni van tomatenmousse,
gerold in groene koolbladeren, hierbij een perencompote,
chili komkommers en cassavewortel
9,95

KALFS PASTRAMI

begeleid van een doperwtstamppot met basilicum en
Griekse yoghurt, gebrande Lardo, rucola espuma
en Charlotte aardappel in kurkuma
11,50

SOEPEN

ZOETE AARDAPPEL

crème soep met tijm & knoflook
geschonken op een garnituur van gesmoorde
zilveruitjes en brunoise van courgette
6,50

OSSENSTAART

bouillon
garnituur van ossenworst,
bieslook & soldaatjes
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 jus, grove seizoensgroente,
aardappelen & boter (2 personen)
39,95 p.p.

TOURNEDOS

geserveerd met gegrilde roseval aardappel,
salsa van gekleurde tomaten,
prinsessenbonen, paksoi en een jus van
rode wijn, vanille & gerookte boter
29,95

LAMSRUGFILET

in combi met zacht gegaard lamsneck,
gefermenteerde shiitake, oesterzwam,
sugarsnaps, minivenkel en parelgort,
hierbij een mosterd lamsjus
26,50

DORADE FILET

op de huid gebakken met risotto & shimeji
paddenstoel, romanesco, gele peen en
een saus van sereh, gember & dille
24,95

KOOLRAAP

uit zoutkorst en gerild, hierbij wortel
crème met steranijs, amaranth graan,
edamame boontjes, een saus van bieslook
en beurre noisette druppels
19,95

EENDENBORST

tamme eendenborstfilet van
eendenboerderij Grootstikken, hierbij
succotash, koolrabi-zoethout gel & zwarte
pepersaus
22,50



HEEKFILET

sous vide gegaard en geserveerd met
een groene currycrème,
hierop mosselen & scheermessen.
gepresenteerd met in anijsbouillon
gegaarde fregola, gele courgette crème,
gefermenteerde prei en
olie van limoenblad
23,50

DESSERTS

IJSCOUPE WELGELEGEN

sorbetijts: mango, framboos & aardbei,
hierbij witte chocolade cornflakes,
mango-dragoncrème & slagroom
6,50

CHOCOLADE BROWNIE

bereid met sinaasappel,
gember, zeezout & noten,
hierbij verse passievrucht, hangop,
karnemelkijs & espressoshot
8,50

MATCHA CAKE

Japane groene thee cake in lagen met
vlierbloesem-aardbei crème, pistachekruim,
crème van amandelmelk, gedroogde
frambozen & duindoornbessen sorbetijts
8,50

KAAS

5 fijne kaasmaken, op een plateau
met druiven uit onze kas,
vijgen-sjalot chutney & kletsenbrood
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

