

DINERKAART

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

4 gangen: 52,50 - 5 gangen: 57,50 - 6 gangen: 65,00 - 7 gangen: 69,95
Ons verrassingsdiner is een avondvullend dinerarrangement dat afhankelijk van het aantal gangen tot uiterlijk 19.30 uur besteld kan worden.

PLUK DE DAG & PROEF VAN EEN PASSEND WIJNARRANGEMENT per glas 5,95

WiFi: Welgelegen Gasten
Scan de QR-code:



Of gebruik wachtwoord:
wifi@welgelegen

VOORGERECHTEN

KONINGSZWAM

vegan coquilles van koningszwam, gedroogde mini biet, meloes ui, aardpeer crème, vadouvan olie, sherryazijn & volkoren bouillon

11,95



KOOLRABI

carpaccio van koolrabi in zoetzuur, abrikozapesto, raapstelen, passiefruit zaadjes, cashewnoten & duindoornbesvinaigrette

12,95

LANGOUSTINE & POMPOEN

cremeux van pompoen, gebrande lamgoustine, pompoen ketchup, mosterdzaad, bospeen, zeekraal, Oost Indische kers en een bieslook yoghurt-karnemelk dressing

13,95

SNOEKBAARS

gebakken, hierbij krulpaling, bloemkoolcouscous, gekonfijte violeetaardappel, gebakken cantharellen en gerookte beurre blanc met Noilly Prat

13,95



CARPACCIO VAN OSSENHAAS

geserveerd met wortel ras el hanout compote, rucola sla, rode kool coleslaw en een dressing van soja, gember, sesam & ponzu

15,95

ACHTERHOEKSE BALKENBRIJ

geserveerd met hertenwang, een witte chocolade, pistacheganache, cranberries, luchtig melkschuim met laurier & steranijs

13,50

WILDE GANZENBORST

gebakken met een mousse van gans, een gelei van 5 spices, gestoofde, gele peen tartaar, knolselderijcrème met Pedro Ximénez, ravioli van knolselderij, paddenstoel en geitenkaas, hierbij warm geserveerde PX rozijnen

13,50

voorgerechten serveren we met brood & boerenboter

APPETISERS

OESTERS

zolang de dagverse voorraad strekt
4,95 per stuk

BROOD & DIPS

knoflook, kruidenmayo, specerijen boter, gekonfijte knoflook olie, kleintje garlic bread en brood van onze bakker: Michel Nales

8,95 per portie (2 personen)

GEBAKKEN GAMBA'S

met mango, rode peper mayo en Aziatisch sesam, gember, sojadip

2,75 per stuk (minimaal 4 stuks)

KAVIAAR

met blini's
19,95 per 10 gram

FLAT BREAD & HUMMUS

2 variaties hummus uit eigen keuken: hummus, olijfolie & chimmichurry en hummus, granaatappel, verse koriander, dadel, & rode ui

6,95 per portie (2 personen)

VAN DE SNIJTAFEL IN ONS RESTAURANT

vers gesneden Italiaanse en Spaanse ham en worst, daarbij bruchetta, olijven, olie, dip en tapenade

19,95 per portie (2 personen)

SOEPEN

PASTINAAK CRÈMESOEP

garnituur van gekonfijte pastinaak, walnootolie & gebrande walnoot

6,50

soep serveren we met brood & boerenboter

WILDBOUILLON

garnituur van naegelholt van 'de Schelfer' peterselie en gebakken paddenstoel

8,50

HOOFDGERECHTEN

FAZANT FILET

hierbij gestoofde cavolo nero, geglaceerde pastinaak bolletjes, mini prei, glace van Pedro Ximénez & roseval aardappeltjes gegratineerd met Parmezaanse kaas

29,95

HOKKAIDO POMPOEN

gepofte Hokkaido pompoen, gebrande geitenkaas, zwarte peen, zwarte knoflookgel, ras el hanout crème, gekarameliseerde hazelnoten en specerijen saus

22,50

HERTENSUKADE

gegaard met boter, peper, zout en veenbessenjam op de BBQ presented met runder mergpijp, lavas gel, notencrumble, aardappelpuree met Old Rotterdam kaas, rode kool en een saus van kaneel & sinaasappel

27,95



TOURNEDOS (200 gram)

hierbij gepofte krielaardappelen, aardpeerkroketjes, bundelzwam, bramenmosterd, bramengel, gekarameliseerde rode uienringen, glace met roze peper & laurier en een paddenstoelen krokantje

36,50

DUO BEREIDING VAN VARKEN

varkensfilet hierop een croute van 5 spices en gestoofde varkensnek, geglaceerde mini peen, sugar snaps, pompoen baba ganoush, rasprietjes en een jus van bruine suiker & whisky

24,50

SCHOLFILET

met gele peen crème, gefermenteerde koolrabi, zeevenkel, een jeneverbes, kruidnagelgel, mini courgette, geglaceerde nashipeer en beurre noisette met steranijs

29,95

TONIJN

van de grill geserveerd met meloes ui, meiknol, gefermenteerde rode biet met vanille, wasabi crème, zeewier olie en Tikka massala roomjus

35,50

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 hoofdgerichten