

DINERKAART

VIER HET LEVEN & GENIET VAN EEN VERRASSINGSDINER

4 gangen: 59,95 - 5 gangen: 65,00 - 6 gangen: 75,00

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 6,95

WiFi: Welgelegen Gasten
ww: wifi@welgelegen



VOORGERECHTEN

samen delen & kleine entrees:

kies 2 kleine entrees per persoon en iets om te delen

KOUDE ENTREES

OESTERS

(zolang dagverse voorraad strekt)

Naturel 4,95 p.st.

citroen, peper, tabasco

Oosters 4,95 p.st.

Ponzu, jalapenos, sjalot, zalmkaviaar

Gegratineerd 4,95 p.st.

knolselderij, Hollandaise, kaas

COQUILLES

als carpaccio gesneden, zelf van bloemkool en vleugje Kerrie. Hierbij dressing van sinaasappel en Saffraan, Gehakte Pistache

10

TARTAAR

rundvlees vers van het mes met crème van Shiitake, chips van shiitake en daslookolie

8,50

PALING

Gerookt, getoast brioche, mierikswortel-mayonaise, Yuzu Parels & citroenrasp

10

KOOLRABI & GEITENKAAS

zoet-zure koolrabi gevuld met geitenkaas hierbij koude miso bouillon, basilicumolie & noten crème

7

BAVETTE

getrancheerd en gerookt, salade van haricots verts & truffel besprenkeld met een dressing van olijfolie, aceto & aardbei

9,50

REMOULADE

Kreeft, krab, lavas & aardappel met gemarineerde groene asperges en limoenmayonaise

11

WARME ENTREES

DORADE

Op de huid, inknoflookolie gebakken Zeebaars. Antiboise met knoflookolie

8,50

GAMBA'S

body pealed grote Gamba's, verse kruiden & limoen

3,25 per stuk | (minimaal 4 stuks)

EENDENLEVER

Gebakken, Fleur du Sel, compote van Appel met Vanille | Portsaus

15

BROOD & BOTER

gezouten roomboter en vers gebakken brood

5,00

FRIETJES

truffelmayonaise en Parmezaan

6,50

SOEPEN

TOMATENBOUILLON

honing tomaatjes mousse van basilicum en basilicumolie

9

SPINAZIESOEP

veloute van verse spinazie | gerookte zalm crème Fraîche en spinazie

9

OM TE DELEN

SARDINES

Millésimé, in blikjes, geprint met kunst, van "La Perle des Dieux" eenmaal geproefd hoef je nooit meer anders, kies een van de jaargangen, hoe ouder, hoe langer de tijd gehad om nog zachter en verfijnder te smaken. wij halen Frankrijk naar Groenlo met deze delicatessen en serveren er brood & roomboter bij

Jaar 2022: 17,50 per blikje

Jaar 2019: 19,50 per blikje

Jaar 2017: 21,50 per blikje

KAVIAAR

van de steurhoeve uit het Gelderse Laren geserveerd met Blini's & crème fraîche

22,50 per 10 gram

OCTOPUS

zeldzaam in blik, groots in smaak - een avontuurlijke delicatessen voor liefhebbers van iets bijzonders. De octopus voedt zich met kreeft, kokkels en garnalen langs de Australische kust: dat proef je in de volle smaak en malse textuur. Duurzaam gevangen en wij serveren dit vrolijke blikje met brood & boter

19,50 per blikje

VAN DE SNIJTAFEL

charcuterie van Franse, Italiaanse en Spaanse ham en worsten

12,95 per portie (2 p)

FLATBREAD & HUMMUS

wij serveren 2 smaken hummus: hummus, dukkah, blokjes pompoen en chili olie - rode biet hummus, geitenkaas, rode ui & limoen zeste.

8,95 per portie (2p)

BROOD & DIPS

knoflook, kruidenmayo, specerijen boter, olijfolie & balsamico, warm garlic bread & brood

9,95 per portie (2 p)

PONZU BIMBI

Baby broccoli, geblanceerd en gebakken in Ponzu

6,50

POF TUFFEL

pofaardappel, zure room, bieslook & spek

6,50

HOOFDGERECHTEN

RUNDVLEES VAN DE GRILL

wij hebben verschillende mooie delen voor jullie geselecteerd, kies jij chimichurri of pepersaus? Wij serveren deze mooie stukken vlees van onze houtskoolgrill met een punzu bimi broccoli en een pof-tuffel met crème fraîche, spek & uiecrumble



Rib Eye
250 gram 37,50

Runder steak
200 gram 30

TRUFFELPASTA

verse spaghetti, beukenzwammetjes, honingtomaat, truffel, peterselie boeren boter & rasp van Pecorino

27,95

RISOTTO

groene asperges, morilles Parmezaanschuim & citroen boter

27,95

ZEETONG

Cotelette de Zeetong, op aardappelmous-seline met doperwt, een salsa van doperwt en beure besc

42,50



VARKENSWANG

mashed potato, oerworteltjes in gember geglaceerd en choron saus

27,95

ook lekker gecombineerd met 2 grote Gamba's plusprijs 6,95

Poussin

Frans kippetje uit de oven met glazuur van Tom kha kai, Chinese kerrie kool, en peterselie aardappeltjes

28,95

Dag Visje

Wij koken graag met het seizoen en wat onze visleverancier ons bezorgt. Vraag je even wat we vandaag serveren?

ER BIJ NAAST

FRIETJES
truffelmayonaise en Parmezaan
6,50

PONZU BIMBI
Baby broccoli, geblanceerd en gebakken in Ponzu
6,50

POF TUFFEL
pofaardappel, zure room, bieslook & spek
6,50

