

Menusuggesties januari februari maart

Menu 1 à € 35,00

Tartaar van gemarineerde tonijn met Japanse peperdressing
en yuzu marshmallow
~~~

Op karkas gebraden Harderwijker eend,  
saus van zwarte knoflook en knolselderijpuree  
~~~

Warme chocoladetaart met vloeibare vulling met roomijs

Wijnarrangement € 22,50

Menu 2 à € 47,50

Cannelloni van gekonfijte zalm, Noordzeekrab,
korianderdressing en crème fraîche
~~~

Remoulade van avocado en tomatensalsa  
en zacht gegaarde lengfilet  
~~~

Gebraden ossenhaas met aardappeltaart
ratatouille en rode wijnsaus
~~~

Gepocheerde peer met citrus panna cotta  
en schuim van Sechuane peper

Wijnarrangement € 30,00

***Menu 3 à € 49,50***

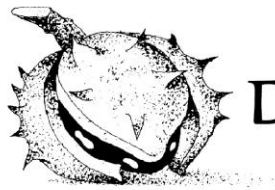
Carpaccio van rund en gekonfijte eendenlever,  
salade mesclun met banyuls vinaigrette  
~~~

Kreeftensoep, naar traditioneel recept van de Kastanjehof,
met dragon koekje
~~~

Kalfslende gebraden met gnocchi met kalfswang  
paksoi en jus met notenolie  
~~~

Bavarois van chocolade en tonkabonen met chocolade mousse

Wijnarrangement € 30,00



Menu 4 à € 55,00

Kalfsstaartstuk met kreeftenmayonaise,
Copa di Parma en limoendressing
~~~

Makreelfilet met wortel gemberdressing,  
kruim van witte bonen en walnoten  
~~

Gepocheerde en met Lardo di Collonnato omwikkelde  
heilbot met aardpeerpuree en saus van Chardonnay azijn  
~~~

Reebout met vossenbessensaus
en rode uiencompote
~~~

Snowball van nougatparfait met  
passievruchten kokos

Wijnarrangement € 37,50

***Menu 5 à € 41,00***

Artisjok ingepakt in koolraap,  
truffel en limoenmayonaise  
~~~

Girollessoep met een dim sum van pompoen
~~~

Boerenkool op geheel eigen wijze  
~~~

Warme chocoladetaart met vloeibare vulling
met roomijs

Wijnarrangement € 30,00