

Geachte Gast,

De Gastronoom is een culinaire sensatie. Een belevenis voor mijn gasten, elke dag weer. Wat kan, maak ik zelf. Ik kook en rook, bak en braad, sudder, stoom en stoof, pocheer, sauteer, aromatiseer, pureer en mix dat het een lieve (en ongelooflijk smakelijke) lust is. Mijn collega's beloonden mij daarvoor met de Gouden Koksmuts. Mijn gast proeft wat ik lekker vind. En Geniet. Daar geniet ik van.

Marco Poldervaart

Menu Gastronoom JRE Jeunes Restaurateurs d' Europe

(Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen)

Krab, oester, noedelsoep

Cornetto van krab en sorbet van VOC, oester van het Wad krokant gefrituurd met saus nam pla, dashi en sushi nigiri

Slibtong, langoustine (Lemmer 62)

Gebakken Noordzee slibtong, canneloni van langoustine met Hollandse garnalen en cous-cous

Zwezerik, hutspot.....

Krokante zwezerik & buikspek met hutspot, schuimige saus van hutspot en worstjusz

3 bereidingen van lam

Gebraden lamsrugfilet, gebraseerde lamschenkel, sparerib, salade van aubergine gebakken polenta met lamsjus en tijm

Selectie van de kaaswagen

Chocolade.....

Taartje van melkchocolade, koffieflan, sorbet van witte chocolade, "sponscake", crumble van pecannoot en warme chocoladecake

3 gangen... € 39,00	wijnarrangement ... € 21,00
4 gangen... € 48,00	wijnarrangement ... € 28,00
5 gangen... € 57,00	wijnarrangement ... € 35,00
6 gangen... € 66,00	wijnarrangement ... € 42,00

Vraag ook naar ons bobarrangement.....

Verrassingsmenu

(Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen)

Dit menu wordt bepaald door de aanvoer van verse ingrediënten en daarom per dag samengesteld. Aan u de keus of u het leuk vindt om verrast te worden. Het aantal gangen bepaalt u zelf vanaf drie tot maximaal acht. De prijs en de grootte van de gerechten hangt uiteraard af van het aantal gangen dat u wenst.

3 gangen... € 39,00	
4 gangen... € 48,00	
5 gangen... € 57,00	wijnarrangement per gang € 7,-
6 gangen... € 66,00	(meerprijs voor tawny port 10/20 en 30 jaar)
7 gangen... € 75,00	
8 gangen... € 84,00	

Vraag ook naar ons bobarrangement.....

Voorgerechten & Tussengerechten

Oesters 3x van het Wad

Oester met gember en donker bier, oester met gemarineerde komkommer, oester met citrus en champagne granité € 18,75

Gerookte paling & varkenshiel

Terrine van gerookte paling en gekonfijte varkenshiel "in het groen" met velouté van hiel en gerookte paling € 19,50

Reegeit en lever

Mabré van gerookte reegeit en eendenlever, spare rib van wild zwijn, chutney van mango en perenstroop € 18,75

Rode biet, appel en augurk

Gemarineerde biet met appel, sorbet van augurk, "aardappelkaantjes" BBQ mayonaise en salade € 14,75

Hoofdgerechten

Noordzee tong en kreeft

Op de graat gebakken Noordzee tong met jus van gerookte paling klassieke paupiette "de sole" met Noorse kreeft en hollandaise saus € 36,50

Grietfilet

Geroosterde grietfilet, wilde spinazie van boer Jochum, cantharellen en Provençaalse saus € 29,50

Kalfslende

Gebraden kalfslende met Fryske boerenkool, gebakken paddenstoelen, witte bonen puree en kalfsjus € 31,50

2 bereidingen van lam

Gebraden lamsrugfilet, gebraseerde lamschenkel , salade van aubergine gebakken polenta met lamsjus en tijm € 32,50

Wij hebben met de grootste zorg onze gerechten voor u samengesteld uit prachtige seizoen- en voornamelijk streek gebonden producten. Het kan echter voorkomen dat bepaalde ingrediënten niet te leveren zijn.

Desserts

Perendessert °°°

Clafoutis van peer met roomijs van kruidnagel, panacotta van peer en granité van olijfolie

Bramen, limoen °°°

Parfait van limoen met een bramen "bonbon", bavarois van bramen met een bros van witte chocolade en limoensnoepjes

Chocolade..... °°°

Taartje van melkchocolade, koffiefan, sorbet van witte chocolade, "sponscake", crumble van pecannoot en warme chocoladecake

Grand dessert.....°°°

(Meerprijs € 5,00)

Compleet assortiment van onze dessertkaart geserveerd in 2 gangen

Bijzondere kaasjes °°°

(Meerprijs € 4,00)

Een mooie selectie van de kaaswagen

Per dessert € 10,00