

Voor Elk Wat Wilsch Groepsmenu

Je kiest om te beginnen een voorgerecht (**normaal van formaat**). Kies tevens een (**normaal van formaat**) hoofdgerecht een sluit het menu af met een dessert naar keuze.

Voorgerechten

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Chèvre Froid

Geitenkaas 'brûlée', geserveerd met pompoenpitten, breekbrood en rucola sla.

Entrecote et les Dames

Dungesneden, in mosterd gebraden, entrecote. Geserveerd met delicate roosjes van Tête de Moine kaas en geroosterde bloemkool.

Koninklijke Vis

Dun gesneden huisgerookte zalm geserveerd met frisse bieslook, ingelegde gele biet, soja-kaviaar en hangop van rode biet.

Zoete aardappelsoep

Romige soep van zoete aardappels, geserveerd met croutons en chili-crème fraîche.

Hoofdgerechten

Yakitori Ribb

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade met atjar en knoflooksaus.

Tournedos 'Open Keuken' (180 gr)

In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, zoete aardappel en jus met steranijs.

Catch of the Day

Wisselend per dag met bijpassende garnituur

Camarao Aioli

Specialiteit van De Open Keuken: een groot portie goed gemarineerde gamba', geserveerd met knoflooksaus.

Risotto ai Funghi

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, salie en krokante Grana Padano schotsen.

Wij serveren puntzakjes friet met mayonaise bij de hoofdgerechten

**Wij berekenen €7,50 per gekozen Tournedos extra door.*



Desserts

Wij verrassen het hele gezelschap met een Petit Grand Dessert!

Bestaande uit twee zoete verwennerijen en een bolletje ijs.

Of iedereen maak een keuze uit een van onderstaande desserts.

Het Zwaantje

Drie bollen vanille-ijs geserveerd in soesjes deeg met slagroom en warme chocoladesaus.

Van de garde

Een heerlijke chocolade mousse. Rechtstreeks geserveerd van de garde

Winter in het Glas

Bosvruchtentiramisu bereid met lange vingers gedompeld in bosvruchten.

Cheesecake Brûlée

Huisgemaakte cheesecake met een knapperig, gekarameliseerde brûlée-laag geserveerd met pistache ijs.

