

MENUSUGGESTIES:

Onze menusuggesties bestaan uit 3 verschillende opties: het 3 of 4-gangen Prins Heerlijckmenu, het 3 of 4-gangen Winter Menu en het keuzemenu. Tevoren geeft u aan welk menu u wilt gebruiken (en hoeveel gangen).

PRINS HEERLIJCKMENU

4-gangen Menu 50,00

3-gangen Menu 42,50 (dan vervalt het tussengerecht)

Vitello Tonnato

gebraden kalfsentrecote met tonijnmayonaise en tomaat

* * *

- tussengerecht -

Gegrild Gambaspiesje

in citrus gemarineerd met venkelsalade en sesamdressing

* * *

Gebakken Tournedos

met aardappel, haricot verts in spek en cognacsaus

* * *

Chocolate Peanut Butter Stack

met karamel, kokos en mango

ASPERGE MENU

4-gangen Menu 45,00

3-gangen Menu 39,50 (zonder soep of bouillon)

Mootje Huisgerookte Zalm

met aspergesalade en een mousse van kreeft en garnaal

* * *

Aspergesoep

met eierkruim en peterselie

* * *

Lamsgebraad

diverse bereidingen van waddenlam met asperge, lentegroenten en de eigen jus

* * *

Crème Brulée van Asperge

met pistache en blauwe bes

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 14,-

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 18,-

prins
heerlijck

restaurant

KEUZEMENU

Binnen het keuzemenu kunt u aangeven hoeveel gangen u bij het diner wenst te gebruiken, de keuze tussen de gerechten vragen wij de dag zelf aan uw gasten. Bij gezelschappen boven de 16 personen adviseren wij in maximaal 2 gangen een keuze te houden.

-keuze uit voorgerechten-

Avocado Salade

met rucola, tomaat, zwarte olijf en vegan 'feta' (veganistisch) 

- OF -

Mootje Huisgerookte **Zalm**

met aspergesalade en een mousse van kreeft en garnaal

- OF -

Vitello Tonnato

gebraden kalfsentrecote met tonijnmayonaise en tomaat

-keuze uit soepen-

Aspergesoep

met eierkruim en peterselie (vegetarisch) 

- OF -

Bisque van **Rivierkreeftjes**

met bosui en crème fraîche


-tussengerecht-

Gegrild **Gambaspiesje**

in citrus gemarineerd met venkelsalade en sesamdressing

-keuze uit hoofdgerechten-

Risotto van Âlde Fryslaner met Hollandse Asperge

met gepocheerd ei en truffel (vegetarisch) 

- OF -

Gegrilde **Tonijnfilet**

met Hollandse asperge, zilte groenten en beurre blanc

- OF -

Gebakken **Varkenshaas**medaillons

met bleu de Wolvega, haricot verts in spek, shiitake en portsaus

- OF -

Gebakken **Tournedos**

met aardappel, haricot verts in spek en cognacsaus

-keuze uit desserts-

Chocolate Peanut Butter Stack

met karamel, kokos en mango

- OF -

Crème Brulée van Asperge

met pistache en blauwe bes

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 39,50 (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 43,- (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 48,50 (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 53,50 (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos gekozen worden dan zijn wij genoodzaakt per gekozen tournedos € 6,- toeslag te berekenen.