

MENUSUGGESTIES:

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

PRINS HEERLIJCKMENU

4-gangen Menu 55,00

3-gangen Menu 47,50 (dan vervalt het tussengerecht)

Mootje huisgerookte Zalm

daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur

* * *

- tussengerecht -

Duo van St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, Hollandse asperge en kreeftensaus

* * *

Varkenshaasmedaillons

gegratineerd met brie, daarbij haricot verts in spek, shiitake en portsaus

* * *

Kersen-Monchoutaart

met karamel en mangosorbetijs

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50

SEIZOENS MENU

4-gangen Menu 47,50

3-gangen Menu 42,50 (zonder soep of bouillon)

Gebraden Kalfsrosbief

met aspergesalade, kwartelei en tomaatjes

* * *

Aspergesoep

met eierkruim en peterselie

* * *

Gebakken Rode Mulfilet

met risotto, Hollandse asperge, zilte groenten en beurre blanc

* * *

Crème Brulée van Asperge

daarbij hazelnoot-chocolademousse, ahornsiroop en sorbet van Poire William

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50

prins
heerlijk


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-

Bitterballen van Hollandse Asperge

en stokâlde Fryslaner met appelchutney en gebrande macadamia (vegetarisch) 

- OF -

Mootje huisgerookte Zalm

daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur

- OF -

Carpaccio van Ossenhaas

met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner

-keuze uit soepen-

Aspergesoep

met eierkruim en peterselie (vegetarisch)

- OF -

Romige Kreeftensoep

met bosui en tomaat i


-tussengerecht-

Duo van St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, Hollandse asperge en kreeftensaus

-keuze uit hoofdgerechten-

Loempia's van Friese Geitenkaas en Asperge

met risotto, peulvruchten en chilisaus (vegetarisch) 

- OF -

Gebakken Rode Mulfilet

met risotto, Hollandse asperge, zilte groenten en beurre blanc

- OF -

Varkenshaasmedaillons

gegratineerd met brie, daarbij haricot verts in spek, shiitake en portsaus

- OF -

Gebakken Tournedos

met een taartje van aardappel, lentegroenten en morillesaus

-keuze uit desserts-

Kersen-Monchoutaart

met karamel en mangosorbetijs

- OF -

Crème Brulée van Asperge

daarbij hazelnoot-chocolademousse, ahornsiroop en sorbet van Poire William

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 42,50 (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 45,50 (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 52,50 (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 56,00 (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

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