

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)

Terrine van Zalm en Heilbot

huisgerookt met daarbij wasabi en seizoensgarnituur

* * *

- tussengerecht -

St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

* * *

Gebakken Tournedos

met haricot verts in spek, tomaat, aardpeer en pepertjessaus

* * *

Chocoladetaart

met karamel en een sorbet van mango

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)

Kroketjes van Truffel

met zoetzure paddenstoelensalade, rucola, uienchutney en Parmezaan

* * *

Fazantenbouillon

met ravioli's van truffel en paddenstoel

* * *

Gebraden Wildzwijnshaas

gegratineerd met brie, daarbij gegrilde eryngii paddenstoel en rode portsaus

* * *

Crème Brulée van Dokkumer Koffie

daarbij blauwe bes en stroopwafelijds

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-

Kroketjes van Truffel

met zoetzure paddenstoelensalade, rucola, uienchutney en Parmezaan

- OF -

Terrine van Zalm en Heilbot

huisgerookt met daarbij wasabi en seizoensgarnituur

- OF -

Huisgerookte Hertenham

met witlof, waterkers, granaatappel en walnoot

-keuze uit soepen-

Fazantenbouillon

met ravioli's van truffel en paddenstoel

- OF -

Pompoensoep

met roomkaas en bosui (vegetarisch)

-tussengerecht-

St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

-keuze uit hoofdgerechten-

Lasagne Quattro Formaggi

met tomaat, olijf en bosui (vegetarisch)

- OF -

Gebraden Wildzwijnshaas

gegratineerd met brie, daarbij gegrilde eryngii paddenstoel en rode portsaus

- OF -

Gebakken Heilbotfilet

met gegratineerde scheermessen, zeegroenten en saffraan beurre blanc

- OF -

Gebakken Tournedos

met haricot verts in spek, tomaat, aardpeer en pepertjessaus

-keuze uit desserts-

Chocoladetaart

met karamel en een sorbet van mango

- OF -

Crème Brulée van Dokkumer Koffie

daarbij blauwe bes en stroopwafelijs

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.