

“25 JAAR MENU”

Kingfish hamachi met doperwt, jalapeño, wilde rijst, groene appel,
Komkommer en kalamansi
Kingfish Hamachi mit Erbsen, jalapeño, Wildreis, grüner Apfel, Gurke und Kalamansi

Gerookte eendenborst met rode kool, zwarte linzen, eendenlever, mangocompote, rilette
van eendenbout

Geräucherte Entenbrust mit Rotkohl, schwarze Linsen, Entenleber, Mangokompott, Rilette
vom Entenschenkel

Risotto van groene asperge met gebakken gamba, gedroogde dooier
Risotto von grünem Spargel mit gebratener Gamba, gebeiztes Eigelb

Rijkelijk gevulde schaaldieren bouillon met kreeft, gebakken vis en Zeeuwse mosselen
Reich gefüllte Schalentierbrühe mit Hummer, gebackenes Fish und Zeeland-muscheln

Gebakken zeebaarsfilet met zeekraal, gemarineerde wortel, doperwten en saffraan saus
Gebratenes Seebarschfilet mit Queller, marinierte Karotte , Erbsen und Safransauce

Rouleau van lamsschouder met noten en een saus van gekaramelliseerde sjalot en thijm
Rouleau von der Lammschulter mit Nüssen und einer Sauce von karamellisierter Schalotte
und Thymian

Mousse van aardbeien met witte chocolade, cheese cake ijs, winegum, gemarineerde
aardbei, mascarpone en yoghurt
Erdbeermousse mit weisser Schokolade, Käsekucheneis, Weingummi, mariniertes Erdbeere
und Mascarpone-Joghurtcreme

5- gangen kingfish/ eend/ schaaldier/ zeebaars/ aardbei € 58,50
6- gangen kingfish/ eend/ risotto/ schaaldier/ zeebaars/ aardbei € 66,-
7 – gangen kingfish/ eend/ risotto/ schaaldier/ zeebaars/ lam/ aardbei € 70,--

MENU 'T STREEFKERKSE HUIS

Geschroeide tonijn met kreeftensalade, tonijntartaar, veldsla crème, gerookte snoekbaarsmousse en zeewier crumble

Angebratener Thunfisch mit Hummersalat, Thunfischtartar, Feldsalat-Crème, Mousse von geräuchertem Zander und Seealgen-Crumble

Gebakken zwezerik met een terrine van kalfstong en appel, zwarte bonen crème, Zeeuws spek, groene asperge en rode biet

Gebratenes Kalbsbries mit Kalbszungen-Apfel-Terrine, schwarzer Bohnencreme, Zeeland-Speck, grünem Spargel und Roter Bete

Verskillende bereidingen van rode kool met couscoussalade, hazelnoot en geitenmozzarella
Variationen von Rotkohl mit Couscoussalat, Haselnuss und Ziegenmozzarella

Aardpeersoep met truffel, beenham en bleekselderij
Topinambur-Suppe mit Trüffel, Schinken und Bleichsellerie

Ballontine van schol en gamba met lamsoren, doperwtten, gemarineerde wortel en een beurre blanc van mosselvocht
Ballontine von der Scholle und Gamba mit „Lamsoren“ (Strandaster), Erbsen, weißer Spargel und eine Beurre Blanc von Muschelsud

Gebakken tournedos met gekonfijte aardappel, aubergine, gele biet, snijbiet en een saus van blauwe schimmelkaas
Gebackene Tournedos mit kandierten Kartoffeln, Aubergine, gelbe Rübe, Mangold und einer Blauschimmelkäsesauce

Pure chocolade dessert met pecannoot, kahlua, chocolade crumble, panna cotta en baileys
Dunkles Schokoladendessert mit Pekannuss, Kahlua Schokoladenstreuseln, panna cotta und Baileys

5- gangen tonijn/ zwezerik / aardpeer/ tournedos/ chocolade € 58,50
6- gangen tonijn/ zwezerik/ rode kool/ aardpeer / tournedos / chocolade € 66,-
7 – gangen tonijn/ zwezerik/ rode kool/ aardpeer / schol/ tournedos / chocolade € 70,-