

“25 JAAR MENU”

Gerookte paling met een crème van aardappel, Granny-smithgelei, gebrande langoustine, zuurkoolsalade, makreel rilette en groene kruiden vinaigrette

Räucheraal mit einer Crème von der der Kartoffel, Granny-Smith-Gelee, geröstete Langustine, Sauerkrautsalat, Makrelen-Rilette und grüne Kräuter-Vinaigrette

Steak tartaar van ree met zuurkool, piccalilly crème, gemarineerde anijschampignons, spekkoek en aceto siroop

Steak Tatar vom Reh mit Sauerkraut, Piccalilly Crème, marinierte Anis-Champignons, Spekkoek und Aceto Sirup

Mousse van blauw ader kaas met vijgen, gerookte wildzwijn, rode biet, port en zwarte bonen

Mousse von Blauschimmelkäse mit Feigen, geräucherte Wildschwein, Rote Bete, alter Port und schwarze Bohnen

Aardpeersoep met bleekselderij, beenham en truffel

Topinambur-Suppe mit Bleichsellerie, Schinken und Trüffel

Gebakken roodbaars met beurre noisette, hazelnootvelouté en peterseliewortelpuree

Gebratener Rotbarsch mit Nuss-Butter, Haselnuss-Velouté und Petersilienwurzel-Püree

Gebakken Bavette met truffeljus, aardappelrösti en wintergroenten

Gebratenes Bavette mit Trüffel-Jus, Kartoffelrösti und Wintergemüse

Creatie van bosvruchten met roodfruit, witte chocolade, pistache en panna cotta

Kreation von Waldbeeren mit Rotem Obst, Weiße Schokolade, Pistache und Panna Cotta

5- gangen paling/ ree/ aardpeer/ bavette/ bosvruchten € 62,50

6- gangen paling/ ree/ vijgen/ aardpeer/ bavette/ bosvruchten € 67,50

7 – gangen paling/ ree/ vijgen/ aardpeer/ roodbaars/ bavette/ bosvruchten € 72,50

MENU 'T STREEFKERKSE HUIS

Langzaam gegaard gelakt buikspek met pompoencreme, gerookt spekschuim, gebakken coquilles, enoki

Sanft gegarter, gelackter Bauchspeck mit Kürbiscrème, geräucherter Speckschaum, gebratene Jakobsmuscheln, Enoki

Creatie van eekhoortjesbrood, gebakken zwezerik, soja, gemarineerde beukenzwammen, gebrande uienbouillon, krokante knolselderij

Kreation von Steinpilz, gebratenes Kalbsbries, Soja, marinierter Buchenpilz, geröstete Zwiebel-Bouillon, knuspriger Knollen-Sellerie

Canneloni van gemarineerde wortel met roomkaas, gele curry, duindoorn, zwarte quinoa, Cannelloni von marinierter Karotte mit Frischkäse, gelbes Curry, Sanddorn, schwarze Quinoa

Wildbouillon met verse kruiden, bospaddenstoelen ravioli, morille en winter groenten

Wildbouillon mit frischen Kräutern, Waldpilz-Ravioli, Morchel und Wintergemüse

Tarbot filet met truffel risotto, paddenstoelen en morillesaus

Steinbutt-Filet mit Trüffel-Risotto, Pilze und Morchelsauce

Gebakken ree medaillon met stoof, witte kool, zuurkool en wild jus

Gebratenes Rehmedaillon mit Schmorfleisch, Weisskohl, Sauerkraut und Wild-Jus

Zeeuws Babelaarijs met praliné mousse, amandel, koffiemerique, pure chocolade, herfstbladeren

Zeeland Babelaar-Eis mit Pralinenmousse, Mandeln, Merique-Kaffee, dunkler Schokolade, Herbstlaub

5- gangen coquille/ zwezerik/ wildbouillon/ ree/ babbelaar € 62,50

6- gangen coquille/ zwezerik/ wortel/ wildbouillon/ ree/ babbelaar € 67,50

7 – gangen coquille/ zwezerik/ wortel/ wildbouillon/ tarbot/ ree/ babbelaar € 72,50