

Menu van de chef

Gemarineerde verse zalm met bloemkool, komkommer, citrus en mosterdsorbet

Marinierter frischer Lachs mit Blumenkohl, Gurke, Citrus und Senf-Sorbet

Paté van wild met zuurkool mousse, spekkoek, kweeper, kroket van wildzwijn procureur en lever

Wildpastete mit Sauerkraut-Mousse, Spekkoek, Quitte, Krokette von der WildschweinSchulter und -Leber

Gebakken duif met knolselderij, uiengelei, enoki en bloedworst

Gebratene Taube mit Sellerie, Zwiebel-Gelee, Enoki und Blutwurst

Courgette soep met huis gerookte zalm en brie

Zucchini-Suppe mit hausgeräuchertem Lachs und Brie

Rogvleugel met citroenrisotto, venkel, gefrituurde kappertjes en kalamansi botersaus

Roggenflügel mit Zitronenrisotto, Fenchel, frittierten Kapern und Kalamansi-Butter-Sauce

Gebakken wilde eend met geglaceerde aardpeer, bosui, rabarber en eendenjus

Gebratene Wildente mit glasierter Topinambur, Frühlingszwiebel, Rhabarber und Enten-Jus

Red velvet cake, yoghurt mousse, bosvruchten, pistache spongecake, bosvruchten marshmallow, stoofperen ijs.

Red Velvet Cake, Joghurt Mousse, Waldbeeren, Pistazien-Biskuit, Waldbeer-Marschmallow, Kochbirnen-Eis

5- gangen Zalm/ Paté/ Courgette/ Eend/ Bosvrucht € 62,50

6- gangen Zalm/ Paté/ Duif/ Courgette/ Eend/ Bosvrucht € 67,50

7 – gangen Zalm/ Paté/ Duif/ Courgette/ Rog/ Eend/ Bosvrucht € 72,50

Menu 't Streefkerkse huis

Twee bereidingen van tonijn met wasabi, panna cotta, sushi en ponzu

Zwei Variationen vom Thunfisch mit Wasabi, Panna cotta, Sushi und Ponzu

Tartaar van gebraden runderhaas, dragon mayo, anijschampignons, piccalilly sorbet

Tatar von gebratenem Rinderfilet, Estragon-Mayonnaise, Anis Champignons, Piccalilly Sorbet

Gebakken coquille, pompoencrème, gemarineerd buikspek, beukenzwam en pompoen salade

Gebratene Jakobsmuschel, Kürbiscrème, Bauchspeck, Buchenpilz und Kürbis-Salat

Aardpeersoep met truffel, beenham en bleekselderij

Topinambur-Suppe mit Trüffel, Schinken und Bleichsellerie

Zeebaars met gewokte oosterse groentemix en dashi-limoen saus

Seebarsch mit orientalischem Wok-Gemüse und Dashi-Limetten-Sauce

Gebakken ree biefstuk met hertensucade, pancetta, schorseneer, stoofpeer en paddenstoelen

Steak vom Reh mit Hirschschulter, Pancetta, Schwarzwurzel, Kochbirne und Pilzen

Creatie van pure chocolademousse, banaan, flensjes, chocoladehazelnoot crème en vanilletonkabonen ijs

Kreation von Zartbitterschokolade, Banane, Pfannkuchlein, Schoko-Haselnuss-Crème und Vanille-Tonkabohnen-Eis

5- gangen Tonijn/ Rund/ Aardpeer/ Hert/ Chocolade € 62,50

6- gangen Tonijn/ Rund/ Coquille/ Aardpeer/ Hert/ Chocolade € 67,50

7 – gangen Tonijn/ Rund/ Coquille/ Aardpeer/ Zeebaars/ Hert/ Chocolade € 72,50