# Menu van de chef

Ceviche van Kingfish met Zeeuwse mosselen, zeekraal, komkommer, dille en citrus

Ceviche vom Kingfish mit Zeeländischen Muscheln, Queller, Gurke, Dill und Citrus

*****

Langzaam gegaarde duivenborst met structuren van knolselderij, bloedworst, gnocchi, eendenlever en gebrande uien bouillon

Sanft gegarte Taubenbrust mit Strukturen von Knollensellerie, Blutwurst, Gnocchi, Entenleber und Bouillon von gebrannten Zwiebeln

*****

Tartaar van tomaat met basilicumcrème, Buratta-sorbet, marshmallow, gazpacho

Tatar von der Tomate mit Basilikum-Crème, Burrata-Sorbet , Marshmallow, Gazpacho

*****

Aardpeersoepje met bleekselderij, beenham en truffel

Topinambur-Süppchen mit Sellerie, Schinken und Trüffel

*****

Gebakken zeewolf met risotto, courgette, paddenstoelen en morilleschuim

Gebratener Seewolf mit Risotto, Zucchini, Pilzen und Morchel-Schaum

*****

Langzaam gegaarde hertenwang met gebakken filet, wintergroenten en stoofjus

Sanft gegarte Hirsch-Wange mit gebratenem Filet, Wintergemüse und Jus

*****

Creatie van lychee met passievrucht en mango, witte chocolade cremeux en lycheesorbet

Kreation von Lychee mit Passionsfrucht und Mango, Cremeux von weißer Schokolade und Lychee-Sorbet

**5- gangen Ceviche/ Tomaat/ Aardpeer/ Hert/ Lychee € 67,50**

**6- gangen Ceviche/ Duif/ Tomaat/ Aardpeer/ Hert/ Lychee € 75,--**

**7- gangen Ceviche/ Duif/ Tomaat/ Aardpeer/ Zeewolf/ Hert/ Lychee € 82,50**

# Menu ’t Streefkerkse huis

Cannelloni van tonijn met radijs, gemarineerde tonijn, sesamzaad, mierikswortel en teriyaki

Cannelloni von Thunfisch mit Radieschen, marinierter Thunfisch, Sesamsaat, Meerrettich und Teriyaki

*****

Tartaar van rund met piccalilly mayonaise, eidooier, beukenzwam, truffel

Rinder-Tatar mit Piccadilly-Mayonnaise, Eidotter, Buchenpilz, Trüffel

*****

Paté en Croute van ree met abrikoos, noten, cranberrycompote, zuurkool en paddenstoelen

Pâté en Croûte vom Reh, Nüsse, Cranberry-Kompott, Sauerkraut und Pilze

*****

Soepje van fles pompoen met kokos, gerookte eendenborst en cashewnoten

Süppchen vom Flaschenkürbis mit Kokos, geräucherte Entenbrust, Cashewnüsse

*****

Gebakken scholfilet met scampi met saffraansaus, gestoofde prei. mosselen en pasta

Gebratenes Schollenfilet und Scampi mit Safran-Sauce, gedünsteter Lauch, Muscheln und Pasta

*****

Gebakken sukade met structuren van wortel en aardappel, uitjes en zwarte knoflook

Gebratene Rinderschulter mit Strukturen von Karotte und Kartoffel, Zwiebeln und schwarzer Knoblauch

*****

Creatie van bosvruchten met kalamansi crème en basilikumsorbet

Kreation von Waldbeeren mit Kalamansi-Créme und Basilikumsorbet

**5- gangen Tonijn/ Paté/ Pompoen/ Sukade/ Bosvrucht € 67,50**

**6- gangen Tonijn/ Rund/ Paté/ Pompoen/ Sukade/ Bosvrucht € 75,--**

**7- gangen Tonijn/ Rund/ Paté/ Pompoen/ Schol/ Sukade/ Bosvrucht € 82,50**