

## Voorjaarsmenu

### Uitgeserveerd diner

De zon is terug van weggeweest en brengt alles weer tot leven. De bloesem geurt door de polders, gewassen beginnen schuchter aan hun groei. Lammetjes huppelen door de wei. Het is voorjaar! In het voorjaarsmenu ligt het accent op pure smaken, verse voorjaarsgroenten en geurige kruiden. Laat u verleiden door de geraffineerde gerechten vol subtiele smaakcombinaties die wij voor u hebben samengesteld.

Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.

### Voorgerechten

- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en krulsla
- Salade van rivierkreeftjes
- Schotse gemarineerde zalm

### Soepen

- Cappuccino van asperges
- Mosterd-roomsoep met dragon
- Kalfsbouillon met tuinkers

### Hoofdgerechten

- Asperges met zalm
- Lamsrugfilet met honing- / tijmsaus
- Kalfsoester met diverse soorten paddenstoelen
- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.*

### Desserts

- Salade van vers fruit
- Combinatie van witte- en bruine chocolademousse
- Warme bosvruchten met vanille-ijs en slagroom

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Driegangendiner | 42,50 |
| Viergangendiner | 47,50 |

## Zomermenu

### Uitgeserveerd diner

Lange dagen, vol stralende zonneschijn. Overdag relaxen dicht bij de koelte van het water, de zomeravonden uitgebreid samen (buiten?) dineren. Lichte gerechten, knapperige salades, sappig zoet fruit. Wij laten u hier een hele zomer (middag of -avond) lang eindeloos van genieten.

**Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.**

### Voorgerechten

- Vitello tonato met tonijnmayonaise
- Budnerfleisch met mosterdfruit
- Carpaccio van gerookte zalm met kappertjes en rode ui

### Soepen

- Heldere groentebouillon
- Lichtgebonden champignonsoep
- Italiaanse pommodori- basilicumsoep

### Hoofdgerechten

- Kalfslende met spinazie en grove mosterd
- Tranche zeewolf en zalm met een dillesaus
- Varkenshaas met een portsaus
- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.*

### Desserts

- Chocoladegebak met kersencoulis en kersenijs
- Vanille-ijs met chocoladesaus
- Luchtig taartje van rood fruit

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Driegangendiner | 42,50 |
| Viergangendiner | 47,50 |

## Wintermenu

### Uitgeserveerd diner

Wanneer de dagen korter zijn, zijn de avonden juist lekker lang en gezellig. Meer tijd dus om te genieten van een gastvrij onthaal aan boord met een welkomstdrankje en overheerlijke winterse gerechten. Uit onderstaande gerechten stelt u voor uw gasten een Warme Wintermaaltijd samen, met authentieke wildgerechten. Winteravonden zijn er, om langer van te genieten.

**Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.**

### Voorgerechten

- Salade van gevogelte met rozemarijnmayonaise
- Wildcarpaccio met Parmezaanse kaas
- Tomatenrisotto met gebakken gamba's en paddenstoelenschuim

### Soepen

- Ossenstaartbouillon
- Oosterse gevogeltebouillon
- Linzensoepje met gebraden duif

### Hoofdgerechten

- Zwijnshaas met bospaddenstoelen
- Struisvogelsteak met komkommersaus
- Gebakken grietbot met sinaasappelmarmelade
- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.*

### Desserts

- Notentaartje met honingparfait en vanillesaus
- Hazelnotenparfait
- IJs met warme kersen en slagroom

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Driegangendiner | 42,50 |
| Viergangendiner | 47,50 |