


Menu | 19/20 september 2020

Bonbons van rivierkreeftjes | watermeloenradijs | mousse van kappertjes | broodkrokantje
of

Op lage temperatuur gegaarde kalfslende | paprika-relisch | crumble van nootjes
of

Dun gesneden koolrabi | gegrilde groenten
groene kruiden | knoflookmayonaise | pijnboompitjes 

*

Op de huid gebakken verse zalm | krokantje van geitenkaaspesto
saus met waterkers | risone pasta | little gem

of

Runderribeye | linzen | saus van eekhoortjesbrood | gestoofde andijvie
of

Pompoentortellini | geroosterde pompoenpitten | kardamon 

*

Bavarois van hazelnoot | romige karamelsaus
of

Vanille-ijs | warme bramen | lobbige room
of

Vijf kazen 'van ver' en 'uit de buurt' (supplement € 5,00)

Drie gangen € 39,00 | Vier gangen € 45,00

Schaaltje friet & mayonaise € 3,50 | Side salad € 3,00

'Menu Watergeus'

Laat u verrassen! Vijf, zes of zeven gangetjes door de chefs geselecteerd,
dit menu serveren wij graag per tafel) € 51,50* / € 61,50* / € 72,50**

*Kiest u kaas als dessert, dan berekenen we een toeslag van € 3,00 p.p., **zevengangenmenu is inclusief kaas

Buiten het menu om:

- Fine de clair oester, sjalotten, rode wijnazijn en citroen € 3,00 per stuk
- Carrousel Watergeus, 6 x proeven van kleine gerechtjes € 25,00
- Drie coquille, risotto, eekhoortjesbrood, wittewijnsaus 26,50
- Snoekbaars, zuurkool, beurre blanc, uitgebakken spekje € 27,00
- Halve wilde eend met stampotje snijbiet, aardappelcrème en zwarte bessen € 26,50
- Hertenrugfilet uit de Kroondomeinen, rozemarijn, knolselderij € 33,50

