

Luxe Driegangenkeuzemenu september 2020

Dit menu wisselt elke maand, neem contact op voor de recente versie.

Voorgerechten:

Spinazie salade

met gebrande boerenbrie, Granny Smit, en truffelhoning

Pulled lamb

zacht gegaard lamsvlees, kruidenbagel met gegrilde zoete paprika en tzatziki

Zalm takaki

licht aangebraden zalmfilet met wakame, zoetzure komkommer, wasabi-pindacrunch en rode currymayonaise

Bresola

Italiaans gedroogd en gepekeld rundvlees, op een krokante papadum, truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Pomodorisoep

met oregano en creme fraiche

Hoofdgerechten:

Gegrilde runder rib eye

met geroosterde aardappel, courgette, champignons en tomaten-salieboter

Pekingend

met noedels, pikante aubergine en hoisinsaus

Saté van kippendij

met huisgemaakte pindasaus, cassave en een frisse zoetzure salade

Tuinbonen ravioli

met ricotta, in romige saus met spinazie en pompoenpitten

Zuidam's visspecial

wekelijks wisselend visgerecht van de chef

Gebakken gamba's

in tomatensaus, gele saffraanrijs, doperwtten en gegrilde paprika

Nagerechten:

Taartje van de dag

Dessertje van de chef met bijpassend ijs

Bosvruchten cheesecake

met een bodem van cantuccini en yogurtijs

Petit grand dessert

Voor de gehele groep een mix van nagerechten

Uit te breiden met:

Koffie, likeuren, prosecco etc.