

Menu's zomer 2017

Orshof-menu

voorgerecht

en/of

soep

hoofdgerecht

met keuze uit vis- en vleesgerecht

dessert van de chef

3-gangen: 42 euro p.p.

4 gangen: 48 euro p.p.

De gerechten van de Orshof-menu zijn afgestemd op aanbod en seizoen.

menu 1

maïsoep

gerookte zalm | koriander

zalm | Noilly Prat

warme seizoensgroenten | spinaziepuree

of

varkenshaas | graanmosterd

knolselder | warme seizoensgroenten

aardappelgratin

dessert van de chef

37,00 euro p.p.

menu 2

witpootgarnaal

rucola | asperge | groene appel | avocado

en/of

maïsoep

gerookte zalm | koriander

zalm | Noilly Prat

warme seizoensgroenten | spinaziepuree

of

eend | kumquat | knolselder

warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 43 euro p.p.

4 gangen: 49 euro p.p.

menu 3

zalm
quinoa | fijne frisee | avocado | wasabi
en/of
maïsoep
gerookte zalm | koriander

kabeljauw | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
parelhoen | fine champagne | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.

4-gangen: 50 euro p.p.

menu 4

carpaccio Neerglabbeeks rund
parmezaan | rucola | groene pesto
en/of
maïsoep
gerookte zalm | koriander

kabeljauw | jus garnalen | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
kalf | groene pepersaus | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.

4-gangen: 52 euro p.p.

menu 5

black kingfish
fregola | avocado | wasabi | radijs
en/of
maïsoep
gerookte zalm | koriander

griet | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
lamskroon | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 49 euro p.p.

4-gangen: 55 euro p.p.

menu 6

zalm
groene asperge | pompelmoes | hollandaise
en/of
maïsoep
gerookte zalm | koriander

griet | jus garnalen | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
ossenhaas | bearnaise | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 51 euro p.p.

4-gangen: 57 euro p.p.

Wij werken vooral met verse ingrediënten. Het is mogelijk dat een product niet beschikbaar is en dat we een gerecht moeten aanpassen. Als dat zo is, wordt dat met u besproken.

Vermelde prijzen zijn exclusief dranken.

Prijzen zijn geldig van 16 april tot 15 oktober 2017.