

Menu's winter 2018

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

witloofsoep

gerookte kip | mierikswortel

zalm | Noilly Prat | pompoen

warme seizoensgroenten | spinaziepuree

of

kip | graanmosterd

knolselder | warme seizoensgroenten

aardappelgratin

dessert van de chef

35,00 euro p.p.

menu 2

knolseldersoep

gerookte kalkoen | bieslook

zeewolf | Noilly Prat | pompoen

warme seizoensgroenten | spinaziepuree

of

varkenshaas | graanmosterd

pastinaak | warme seizoensgroenten

aardappelgratin

dessert van de chef

37,50 euro p.p.

menu 3

zalm

quinoa | granny Smith | radijs | wasabi | frisée
en/of

knolseldersoep
gerookte kalkoen | bieslook

dorade | jus garnaal | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
parelhoen | fine champagne | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.
4-gangen: 50 euro p.p.

menu 4

gerookte eend

rucola | walnoot | parmezaan | pruim
en/of

witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

harder | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
kangoeroe | graanmosterd | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.
4-gangen: 52 euro p.p.

menu 5

witpootgarnaal

garnaaljus | risotto | erwt
en/of

knolseldersoep
gerookte kalkoen | bieslook

heilbot | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
lam | graanmosterd | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 50 euro p.p.
4-gangen: 56 euro p.p.

menu 6

sint-jakobsnoot | risotto

boschampignon | parmezaan | walnoot
en/of

witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

wilde zeebaars | garnaaljus | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
ree | grand veneur | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 54 euro p.p.
4-gangen: 60 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 11 januari 2018 t.e.m. 15 april 2018.

Menu's voorjaar 2018

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

aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

zalm | Noilly Prat
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

varkenshaas | graanmosterd
knolselder | warme seizoensgroenten
aardappelgratin

dessert van de chef

37,00 euro p.p.

menu 2

scampi
rucola | asperge | groene appel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

zalm | Noilly Prat
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
eend | sinaas | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 41 euro p.p.

4 gangen: 48 euro p.p.

menu 3

kalf
tonijnmayonaise | kappertjes | rucola
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

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

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.

4-gangen: 51 euro p.p.

menu 4

zalm
quinoa | fijne frisee | avocado | mierikswortel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

harder | jus garnaal | pompoen
warme seizoensgroenten | aardappelpuree
of
struisvogel | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.

4-gangen: 53 euro p.p.

menu 5

carpaccio Neerglabbeeks rund
parmezaan | rucola | groene pesto
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

st. jakobsnoot | Noilly Prat | pompoen
asperge | kruidenpuree
of
kalf | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 48 euro p.p.

4-gangen: 55 euro p.p.

menu 6

zalm
asperge | pompelmoes | hollandaise | kervel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

st. jakobsnoot | beurre blanc | pompoen
warme seizoensgroenten | prei | puree
of
lamskroon | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 50 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 30 juni 2018.