

Menu's najaar 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

witloofsoep
gerookte kip | mierikswortel

zalm | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

varkenshaas | graanmosterd
knolselder | warme seizoensgroenten
aardappelgratin

dessert van de chef

37,50 euro p.p.

menu 2

knolseldersoep
gerookte kalkoen | bieslook

zeewolf | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

everzwijn | graanmosterd
knolselder | warme seizoensgroenten
aardappelgratin

dessert van de chef

39,50 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

fazant | fine champagne | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.

4-gangen: 50 euro p.p.

menu 4

duif

rucola | walnoot | parmezaan | pruim
en/of

witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

harder | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

struisvogel | graanmosterd | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.

4-gangen: 52 euro p.p.

menu 5

witpootgarnaal

jus garnaal | risotto | erwten
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: 49 euro p.p.

4-gangen: 55 euro p.p.

menu 6

eend | risotto

boschampignons | parmezaan | walnoot
en/of

witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

wilde zeebaars | jus garnaal | pompoen
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

hert | grand veneur | pastinaak
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 52 euro p.p.

4-gangen: 58 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 oktober 2017 t.e.m. 15 januari 2018.