

Menu's najaar 2018

Orshof-menu

voorgerecht
en/of
soep

hoofdgerecht
met keuze uit vis- en vleesgerecht

dessert van de chef

3-gangen: 43 euro p.p.

4 gangen: 49 euro p.p.

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

menu 1

pompoensoep
gerookte kip | mierikswortel | bieslook

zalm | Noilly Prat | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of

varkenshaas | graanmosterd
knolselder | seizoensgroenten
aardappelgratin

dessert van de chef

37,00 euro p.p.

menu 2

duif
rucola | parmezaan | walnoot
en/of
pompoensoep
gerookte kalkoen | koriander

zalm | Noilly Prat | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of
everzwijn | graanmosterd | knolselder
seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 43 euro p.p.

4 gangen: 50 euro p.p.

menu 3

carpaccio Neerglabbeeks rund
rucola | parmezaan | walnoot
en/of
pompoensoep
gerookte kalkoen | bieslook

roodbaars | garnaal | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of
fazant | fine champagne | pastinaak
seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.

4-gangen: 51 euro p.p.

menu 4

wilde zalm
quinoa | granny Smith | radijs | wasabi | frisée
en/of
witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

kabeljauw | Noilly Prat | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of

haas | graanmosterd | pastinaak
seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.

4-gangen: 53 euro p.p.

menu 5

st. jakobsnoot
garnaal | risotto | erwt
en/of
pompoensoep
gerookte kalkoen | bieslook

heilbot | Noilly Prat | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of
hert | graanmosterd | pastinaak
seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 49 euro p.p.

4-gangen: 56 euro p.p.

menu 6

eend | risotto
boschampignons | parmezaan | walnoot
en/of
witloofsoep
gerookte zalm | mierikswortel

wilde zeebaars | garnaal | pompoen
seizoensgroenten | spinaziepuree
of

ree | grand veneur | pastinaak
seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 52 euro p.p.

4-gangen: 59 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 tot 15 januari 2019.