

ALFREDS

RESTAURANT
BUSINESS &
HUWELIJKSLOCATIE



Neem een gerecht met een goed glas wijn of ga een avond culinair genieten.....

“U kunt een gastronomische wandeling door onze kaart maken waarbij de chef u meeneemt naar zijn wereld”

4-gangen verrassingsmenu	€ 37,50
5-gangen verrassingsmenu	€ 42,50
6-gangen verrassingsmenu	€ 47,50

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

3 glazen €16,50 | 4 glazen € 21,50 | 5 glazen € 27,00

4 Gerechtjes + dessert € 32,50

Dit serveren wij in het midden van de tafel. Wij serveren deze mogelijkheid tot 10 personen en alleen per tafel.

Sinds december 2014 is de allergenenwetgeving van kracht. Heeft u een allergie, meld het ons!

VOORGERECHTEN

Salade Burrata met sinaasappel, zongedroogde tomaat, croutons van focaccia en dressing van honing, lavendel en knoflook € 10,00



In tempura **gebakken gamba's** met een spaghetti van wortel en komkommer, crème van venkel en groene gazpacho € 12,50



Kalfslende met rivierkreeftstaartjes, little gem, marshmallow van kreeft en een mayonaise van yuzu € 14,00



Ceviche van makreel met gegrilde meloen, avocado, krokant van bospeen en een crème van biet en appel € 12,50



Carpaccio van Hollands dikbilrund met Pecorino, rucola, little gem, pesto en balsamico dressing € 12,50



Soep van venkel en zoete aardappel met mascarpone en een gebakken gamba € 9,50



(dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen)

VERFRISSING TUSSENDOOR

Spoem van ananas, Limoncello en Cava € 4,95

HOOFDGERECHTEN

Gebakken tournedos met in witbier gekookte sjalot, chimichurri, geroosterde bospeen en een jus van gepofte knoflook € 26,50



Gebakken zeebrasem gemarineerd in chermoula, een salade van quinoa, gezouten citroen en bieslook met een dressing van limoenblad € 23,50



Gebakken kalfspicanha met gegrilde tonijnfilet, bimi groenten, baby paksoi en een kruidige antiboise € 24,50



Gegrilde heilbotfilet met kurkuma risotto, rode peper, munt, bosui en een pesto van cashewnoten € 23,50



Gegrilde pork tomahawk steak in gerookte paprika rub, met roergebakken snijbiet en bosui en een saus van rode wijn € 21,50



Dahl Curry met rode linzen, granaatappel, zoete aardappel, ui, bloemkool, Turkse yoghurt, amandelschaafsel, koriander, kurkuma € 17,95



N A G E R E C H T E N

Dessertparade; verschillende nagerechten € 9,00

Kaasplateau; een viertal kazen met panforte en een stroop van appel en port € 9,00

Uiteraard uit te breiden met een heerlijk glas port;

Kopke Colheita 1996 € 7,65

Quinta de la Rosa: Tawny 10 year € 7,90

X - T R A

Landbrood geserveerd met kruidendip en gezouten boter € 3,95

Frites met huisgemaakte truffelmayonaise € 2,95

Huisgemaakte friandises; heerlijke afsluiter voor bij uw koffie € 3,90

L U N C H

Twee gangen lunchmenu; twee koude gerechten op één bord geserveerd en vervolgens een keuze uit een klein vis of vleesgerecht € 24,50

Lunchplateau; een diversiteit van kleine gerechten € 27,50

SALADES & BROODJES *Alleen te bestellen tijdens de lunch!*

Detox salad; salade van quinoa met spaghetti van wortel en komkommer, bimi groenten, little gem en limoenblad mayonaise € 15,00

U kunt deze salade vegetarisch, met vlees of vis bestellen



Noedelsalade met gebakken gamba's, snijbiet, bosui en een dressing van gefermenteerde sojaboon € 15,00



Healthy eggs; gepocheerd eitje met rucola, little gem, bloemkool, focaccia croutons en truffelmayonaise € 10,50



Clubsandwich met kalfslende, avocado en yuzu mayonaise € 10,50



Bruin landbrood met carpaccio, rucola, Pecorino en een mayonaise van balsamico € 9,50

