

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	€ 41,50
5-gangen verrassingsmenu	€ 45,50
6-gangen verrassingsmenu	€ 49,50

4 gerechtjes + dessert **€ 35,00**

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

Duo van zalm en heilbot ingelegd met limoen geserveerd met een salade van venkel en sinaasappel en een crème van bieslook € 12,50



Gamba's gefrituurd in kataifi deeg geserveerd met een salsa van groente, quinoa en een mousse van tom yum € 12,50



Tartaar van hert met een salade van rode kool, krokantje van roggebrood en een mayonaise van rozemarijn € 14,00



Koolrabi gevuld met geitenkaas geserveerd met een crème van sojabonen, erwtenolie, uienringetjes en salad pea € 10,00



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



Soep van knolselderij en anijs met een gebakken coquille en truffelolie € 9,50



(dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen)

VERFRISSING TUSSENDOOR

Spoom van stoofperensorbetijs, kaneellikeur en cava € 4,95

HOOFDGERECHTEN

Krokant gebakken kalfssukade geserveerd met een stampotje van zoete aardappel, rode ui en kweeperen, een bitterbal van zwezerik en een jus van kalf € 23,50



Pompoenrisotto met bospaddenstoelen, krul van tete de moine, krokantje van groene kruiden en een pesto van boerenkool € 18,50



Eendenborst gelakt in een caramel van Ipa bier met een crème van pastinaak, structuren van pastinaak, een crumble van bier en een dressing van kaffirblad € 23,50



Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met gestoofde knolselderij, crème van paarse peen, krokantje van panchetta en een jus van morilles € 24,50



Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met een tarte tatin van rode ui, gegrilde gele biet en een saus van witte wijn en gerookte boter € 23,50



Roodbaarsfilet met salsa verde en een salade van beluga linzen, groene paprika, linten van snijbonen, avocado en sojaboontjes € 21,50



N A G E R E C H T E N

Dessertparade; verschillende nagerechten € 9,50



Kaasplateau; een viertal kazen met panforte en een stroop van appel en port € 12,50



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

LUNCH

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 little gem, salsa van groente, Crème van sojabonen en pesto van boerenkool € 15,00

U kunt deze salade vegetarisch, met vlees of vis bestellen



Noedelsalade met gebakken gamba's, groene paprika, snijbonen en een dressing van hoisin en ketjap manis € 15,00



Healthy eggs; gepocheerd eitje met rucola, little gem, salade van venkel en sinaasappel, crème van paarse peen en mayonaise van truffel € 10,50



Clubsandwich

Met tartaar van hert, krokant van panchetta, salad pea en mayonaise van rozemarijn € 10,50



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

