

Voorgerechten

Gemarineerde tonijn

met crème van bieslook, panna cotta van peppadew,
tomatencompote en gepofte quinoa

€ 12,75

Scampi's op Aziatische wijze

gebakken scampi's met taugé, paksoi en Thaise currysaus

€ 13,50

Carpaccio van rund

met salade van hoenderei en truffel, gemarineerde asperges,
Parmezaanse kaas en brood croutons

€ 13,75

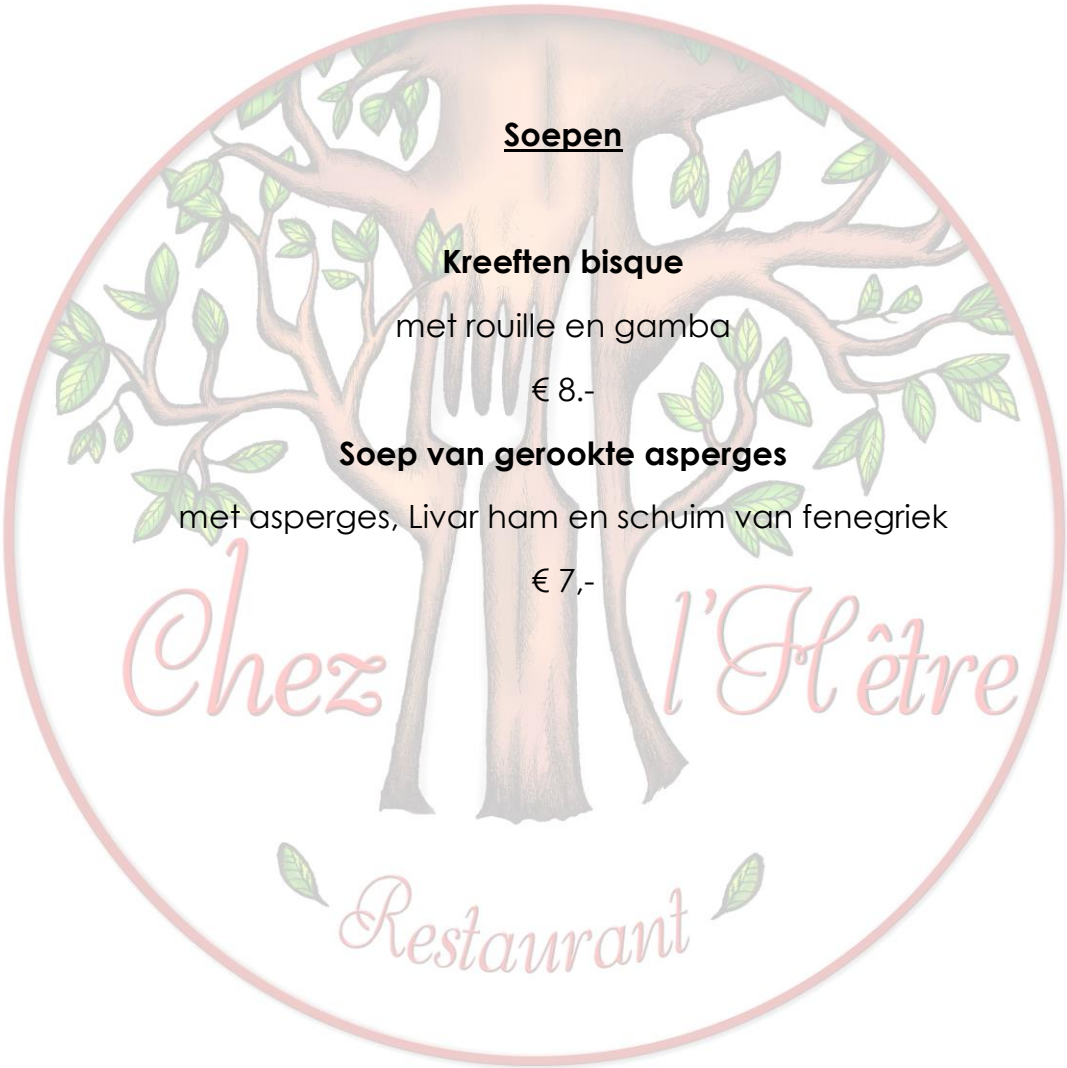
Eendenlever paté

met brioche, mango compote en vadouvan,

€ 16,50



Chez l'Hêtre
Restaurant



Soepen

Kreeften bisque

met rouille en gamba

€ 8,-

Soep van gerookte asperges

met asperges, Livar ham en schuim van fenegriek

€ 7,-

Chez l'Hêtre

Restaurant

Hoofdgerechten

Vis van de dag

met noilly prat saus en bijpassend garnituur

€ 24,75

Dryaged Runderentrecôte (200 gr)

Van slagerij Schreinemachers

met saus van Jack Daniëls en geroosterde knoflook

€ 30.-

Gegrilde kalfsribeye

van slagerij Schreinemachers

met saus van Amsterdamse uitjes

met kalfszwezerik € 29,75

zonder kalfszwezerik € 26,75

Rouleaux van parelhoen en Livar ham

met saus van zomertruffel en Reypenaer kaas

€ 24,75

Lamsrack

met een korst van tuinkruiden, een bitterbal van lamsstooft

en saus van citroentijm en cognac

€ 29.50

Desserts

Citroen meringue

met aardbeienmousse, soep van rood fruit en yoghurtsorbet

€ 8,50

Chocolade dessert

parfait van witte chocolade met mousse van pure chocolade
en frambozencoulis

€ 8,50

Polenta van ananas

met kokosroomijs, mangoschuim, saus van limoen met een vleugje rode peper

€ 8,50

Kaasplateau

5 soorten kaas met huisgemaakte vruchtenjam en vijgenbrood

€ 9,50

