

KEUZEMENU

“ Als chef kok wil je het beste serveren aan je gasten” *Joan Kersbergen*

Als je weet waar je product vandaan komt en hoe het groeit kun je pas echt achter je product staan. Producten met een verhaal, vaak is de chef kok zelf bij de boer geweest en kent hij deze persoonlijk. Hier bij Hanninkshof hebben de koks zelfs hun eigen moestuin! Deze mooie producten uit de streek zijn verwerkt in ons keuzemenu.

Heeft u een allergie? Meld het ons

3 GANGEN: € 37,- (VOORGERECHT-HOOFDGERECHT-DESSERT)

4 GANGEN: € 45,- (VOORGERECHT-1 TUSSENGERECHT-HOOFDGERECHT-DESSERT)

5 GANGEN: € 55,- (VOORGERECHT-2 TUSSENGERECHTEN-HOOFDGERECHT-DESSERT)

VOORGERECHTEN

GEMARINEERDE MAKREEL

met bereidingen van pompoen en crème van winterpostelein

GEROOSTERDE BLACK ANGUS RUND OP OOSTERSE WIJZE

met soja, tomaat, koriander en krokante wasabi

TUSSENGERECHTEN

TONGSCHAR

met bulgur, truffel, geschaafde venkel met citroen en buerre noisette

SHASLICK 2.0 MET KWARTEL VAN DE GREEN EGG

met paprika en BBQ saus van gerookte cranberries

HOOFDGERECHTEN

ZACHT GEGAARDE KALFSHAAS MET KALFSWANG

Met “ hete bliksem” en jus met eekhoortjesbrood

DORADE MET HUIS GEROOKTE PALING

met gepofte zoete aardappel, crème fraiche en bieslook

DESSERT

ZOETHOUT & TAMME KASTANJE

Panna cotta van tamme kastanje en ijs van vanille met zoethout

WIJNARRANGEMENT

3 GANGEN: € 19,50

4 GANGEN: € 24,50

5 GANGEN: € 29,50

VOORGERECHTEN

FINES CLAIRES OESTERS P.S. gegratineerd of met zwarte peper	€ 3,25
HUIS GEROOKTE ZALM met piccalily en gemarineerde komkommer	€ 14,50
FRUITS DE MER (OP IJS GEPRESENTEERD) met o.a. oester, kreeft, gemarineerde coquilles en huis gerookte zalm	€ 20,00
HAM VAN DE 'FEITERHOF' met in witte port gemarineerde meloen, krokante aardappel en oude aceto	€ 15,00
GEROOKTE WILDE EEND met jeneverbes, postelein en cranberry	€ 16,00
TACO MET GEPOCHEERD KWARTEL EI (VEGETARISCH) met jalapeño peper, avocado en crème fraiche	€ 13,50

TUSSENGERECHTEN (OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN)

GEROOSTERDE COQUILLES met bloemkool couscous en lauwwarme vinaigrette van vadouvan	€ 18,50
GEBRADEN TAMME DUIF met linzen, pistache en saus van laurier	€ 18,00
3 KLEURRIJKE SOEPTJES (VEGETARISCH) met paprika, kerrie kokos, courgette en spinazie met Bleu 61 kaas	€ 14,00

HOOFDGERECHTEN (EXTRA TE BESTELLEN: PORTIE HUISGEMAAKTE FRIETEN € 3,75)

BLACK ANGUS RIB EYE VAN DE GREEN EGG BBQ (350 GR) met dikke frieten en kruiden kerrie boter	€ 35,00
SURF & TURF ossenhaas van de Green Egg BBQ en zacht gegaarde kreeft met Hollandaise saus	€ 30,00
GEBAKKEN ZEEBAARS met ratatouille, polenta groene kruiden olie	€ 25,00
IN ROOMBOTER GEBAKKEN TARBOT met topinamboer, krieltjes en saus van citroen en peterselie	€ 30,00
HUMMUS MET MINI AUBERGINE met groene asperges, quinoa en kruidenolie	€ 22,00

DESSERTS

DESSERT PLANK (MINIMAAL 2 PERSONEN) selectie van huisgemaakte desserts en lekkernijen	€ 25,00
APPEL VERVEINE TAART met hazelnoot en ijs van vanille	€ 12,00
MILLEFEUILLE VAN BRAMEN EN YOGHURT met ijs van laurier	€ 11,00