

Marktzicht

PRINSENBEEK

Gerechten



Gerechtenkaart

Voorgerechten

Koud

Vleesgerechten

Carpaccio van rund geserveerd met frisse salade, Grana Padano en truffelmayonaise

Carpaccio van parmaham met galiameloen

Tartaar van diamanthaas met black tiger scampi's en pesto basilicum

Vitello tonnato; langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Luxe cocktail van gemarineerde stukjes kip, partjes ananas en pijnboompitjes, gedrapeerd op frisse sla

Visgerechten

Carpaccio van gerookte zalmfilet met scampi's, mosterd-dille saus en sla

Luxe zalmtaartje met avocadomousse, ui en Japanse mayonaise

Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus en een salade

Gebakken scampi's in knoflookolie

Gegrilde coquilles met erwten-muntpuree en gedroogde ham

Vegetarische gerechten

Vegetarische quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en Grana Padano

Mini geitenkaas kroketje op tartaar van biet met bramendressing

Burrata met pesto basilicum, rucola, pomodori tomaatjes en pijnboompitten



Soepen

Heldere runderbouillon geserveerd met verse groenten

Pomodorisoepp met crème fraîche en knoflook croutons

Romige courgettesoepp met gerookte zalmfilet of gerookte kipfilet

Licht gebonden champignoncrème soep met verse kruiden

Gebonden kerriesoepp met groene appel

Overheerlijke romige aspergesoepp met garnituur en beenham
(Seizoensgebonden, me t/m juni)

Geroosterde pompoensoep met gepofte knoflook
(Seizoensgebonden, oktober t/m februari)

Al onze gerechten en soepen worden geserveerd met versgebakken stokbrood en kruidenboter.



Hoofdgerechten

Pastagerechten

Pasta Carbonara op traditionele wijze

Pasta Ragusa

Raviolini met ricotta, gerookte zalm, bladspinazie, salieboter en Old Amsterdam

Lasagne

Vlees, vis of vegetarisch

Vleesgerechten

Irish biefstuk met kruidenboter, peperroomsaus of truffelsaus

Gebakken varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Gemarineerde halve kip

Rouleau van parelhoender met een tijmjus

Schnitzel met ui, spek en champignons

Gegrilde kipsaté met gebakken uitjes, kroepoek en atjar

Visgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met een zachte wittewijnsaus

Gebakken sliptong met remouladesaus en citroen

Zeebaars-filets (2stuks), met rode salsa

Vispotje met een zachte wittewijnsaus



Vegetarische gerechten

Raviolini gevuld met ricotta en spinazie met kastanjechampignons, rucola, courgette, truffelolie en Grana Padano

Truffelriso met kastanjechampignons, rucola en Grana Padano

Vegetarische burger op een briochebun met rucola, tomaat, avocado en truffelmayonaise

Indien anders vermeld worden onze hoofdgerechten op bord uitgeserveerd en gepresenteerd met een bijpassend groente- en aardappelgarnituur.

