



# HET MONTFERLAND

## CHEF'S CHOICE

*Alleen per tafel te bestellen*

LAAT U VERRASSEN DOOR DE KEUKENBRIGADE  
MET EEN WISSELEND VERRASSINGSMENU!

		Wijnarrangement
<b>3 – gangen verrassingsmenu</b>	39	20
<b>4 – gangen verrassingsmenu</b>	49	26
<b>5 – gangen verrassingsmenu</b>	59	33

## VOORGERECHTEN

<b>Watermeloen tartaar</b> – feta – tomaat – basilicum – sesam	13
<b>Wortel-gember soep</b> – bospeen – loof – miso	9
<b>Gestoomde rode mul</b> – avocado – tomaat – selderij – hoisin	14
<b>Gemarineerde zalm</b> – biet – dille – groene appel	13
<b>Gamba rouleaux</b> – zeekraal – komkommer – hazelnoot	16
<b>Steak tartaar</b> – venkel – droge worst – ui – parmezaanse kaas	13
<b>Gekonfijte eendenbout</b> – zwarte knoflook – aardappel	15

## HOOFDGERECHTEN

<b>Zoete aardappel</b> – bloemkool – courgette – olijven saus	20
<b>Zeebaars</b> – paella – snijboon – doperwt – saus van gedroogde tomaat	22
<b>Kabeljauw</b> – koolrabi – bonen – knolselderij – bos ui – citrus saus	23
<b>Tournedos</b> – biet – beukenzwam – sugar snaps – portjus	29
<b>Lams duo</b> – rack – nek – peulen – doperwt – aardappel – tijmjus	27
<b>Runder rib-eye</b> – broccoli – gepekelde ui – paddenstoel – jus van augurk	26

## EXTRA'S

<b>Gemengde salade</b>	4
<b>Friet</b> – mayonaise	4

## NAGERECHTEN

<b>Sinaasappel bavarois</b> – 5 spices gel – bloedsinaasappel – speculaas	9
<b>Crème brûlée</b> – vanille – gepocheerde perzik – tropisch fruit – karamel	9
<b>Aardbeien parfait</b> – meloen – passoa – cassis – rood fruit	9
<b>Kaas soorten</b> – binnen- en buitenlands – chutney – brood	14