



## HET MONTFERLAND

### CHEF'S CHOICE

*Alleen per tafel te bestellen*

LAAT U VERRASSEN DOOR DE KEUKENBRIGADE  
MET EEN WISSELEND VERRASSINGSMENU!

**Tip:** Wijnarrangement

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

*Zijn er ingrediënten die u liever niet eet? Wij passen de menu's op allergieën of dieetwensen aan!*

### VOORGERECHTEN

<b>Burrata</b> – watermeloen – olijf – karnemelk – zuurdesem	13
<b>Terrine van wildzwijn</b> – beukenzwam – bosui – pompoen	14
<b>Rode mul</b> – koolrabi – komkommer – citrus	13
<b>Runderpastrami</b> – groene kruiden – pijnboompit – rode ui	14
<b>Eendenborst</b> – cranberry – pompoenpit – rode port	14
<b>Gemarineerde zalm</b> – venkel – mosterd – inktvis inkt	13
<b>Coquille</b> – beurre blanc – salty finger – kerrie	15

### HOOFDGERECHTEN

<b>Hazenpeper</b> – winterpeen – knolselderij – rode kool	26
<b>Heilbot</b> – risotto – peulen – haricots verts – choronsaus	24
<b>Tournedos</b> – aardappelgratin – shiitake – jeneverbessaus	31
<b>Kabeljauw</b> – bloemkool – rammenas – saffraansaus	25
<b>Maishoender</b> – mais – bimi – jus van vadouvan	21
<b>Open ravioli</b> – eidooier – bataat – saus van eekhoortjesbrood	19

### EXTRA'S

<b>Gemengde salade</b>	4
<b>Friet</b> – mayonaise	4
<b>Stoofperen</b>	5

### NAGERECHTEN

<b>Tiramisu</b> – espresso – mascarpone – cacao	9
<b>Tarte tatin</b> – appel – karamel – vanille ijs	9
<b>Arretjescake</b> – witte chocolade – pure chocolade – braam	9
<b>Bitterkoekjesbavarois</b> – bloedsinaasappel – amandel – amaretto	9
<b>Kaasplateau</b> – druiven – kletsenbrood – noten	14