



## HET MONTFERLAND

### WAHL DES CHEFS

*Kann nur pro Tisch bestellt werden*

<b>3 – Gang</b> Überraschungsmenü	42	
<b>4 – Gang</b> Überraschungsmenü	52	
<b>5 – Gang</b> Überraschungsmenü	62	

### LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN DURCH UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT

**Tip: Weinbegleitung**

21
28
35

*Gibt es Zutaten, die Sie Lieber nicht essen würden? Wir passen die Menüs an Allergien oder Ernährungsbedürfnisse an!*

### VORSPEISEN

<b>Carpaccio</b> – Olivenölschaum – alter Bokrijker – Kerne – Kräutersalat	16
<b>Schweinen Nacken Dim Sum</b> – Karottensauce – Süß-Sauer	17
<b>Enten terrine</b> – Rotkraut – portwein – Zwiebelcreme – Nüsse – Johannisbeeren	16
<b>Eingelegter wels</b> – Hummercremé – Kalamansi Gel – Ramanas – Paprika	17
<b>Lachs tartar</b> – Wachtelei – Kräutersalat – getrocknete Kirschtomate	17
<b>Senfmousse</b> – cremige Polenta – Knusprige Schwarzwurzel – Senfkaviar	14
<b>Rinderbrühe</b> – gefüllte Ravioli – Haxe – geröstete Paprika – Pilze	11

### HAUPTSPEISEN

<b>Rinderfilet</b> – Kalbs-Portsauce	35
<b>Kalbsudfleisch</b> – Kalbs-sauce	27
<b>Schweinefilet mit Kräuterkruste</b> – Calvados-Apfelsauce	26
<b>Winterkabeljau</b> – Weißwein Dill sauce	27
<b>Wolfbarsch</b> – Sake Dashi Sauce	27
<b>Risotto</b> – Buchenpilze – Shiitake	22

*Zu den Hauptgerichten servieren wir die passende Bellage auf dem Teller.*

### BEILAGEN

<b>Pommes</b> – Mayonnaise	5
<b>Mischgemüse</b>	5
<b>Gemischter Salat</b>	5

### NACHSPEISEN

<b>Weißer schokolade cremeux</b> – Kardemon – Estragon – Pecannuss – Birneneis	9
<b>Kirschpudding</b> – rote Früchte Eis – Keksmousse – Tuille – Kirsch Gelee	9
<b>Walnuss eis</b> – Zitrusfrucht – Birnenaufstrich – Mandel – Merengue	9
<b>Montferlands tiramisu</b> – Kaffee parfait – Langfingerkekse – Mascarpone	9
<b>Käseauswahl</b> – Trauben – Nuss brot – Nüsse	14