



## HET MONTFERLAND

### CHEF'S CHOICE

*Alleen per tafel te bestellen*

<b>3 – gangen</b> verrassingsmenu	42	<b>Tip: Wijnarrangement</b>	21
<b>4 – gangen</b> verrassingsmenu	52		28
<b>5 – gangen</b> verrassingsmenu	62		35

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

LAAT U VERRASSEN DOOR DE KEUKENBRIGADE  
MET EEN WISSELEND VERRASSINGSMENU!

### VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio</b> – olijfolie schuim – oude bokrijker – pitten – kruidensla	16
<b>Procureur dim sum</b> – wortel saus – wortel tricolore – zoetzuur	17
<b>Marbré van eend</b> – rode kool – port – sjalot crème – noten – aalbessen	16
<b>Gepekeld meerval</b> – bisque – kalamansi gel – ramanas – gerookte paprika	17
<b>Filet americain van zalm</b> – kwartel ei – kruidensla – gedroogde cherry tomaat	17
<b>Mosterd mousse</b> – romige polenta – schorseneer krokant – mosterdkaviaar	14
<b>Runderbouillon</b> – gevulde ravioli – gebrande paprika – paddenstoel	11

### HOOFDGERECHTEN

<b>Ossenhaas</b> – port jus de veau	35
<b>Kalfsukade</b> – jus de veau	27
<b>Varkenshaas met kruidenkorst</b> – Calvados appelsaus	26
<b>Skrei</b> – witte wijn dille beurre blanc	27
<b>Zeewolf</b> – sake dashi saus	27
<b>Risotto</b> – beukenzwam – shiitake	22

*Bij de hoofdgerechten serveren wij passend garnituur op het bord.*

### EXTRA'S

<b>Friet</b> – mayonaise	5
<b>Gemengde groenten</b>	5
<b>Gemengde salade</b>	5

### NAGERECHTEN

<b>Witte chocolade crèmeux</b> – kardemon – dragon – pecannoot – perensorbet	9
<b>Kersen bavarois</b> – roodfruit ijs – Bastogne mousse – tuille – kersen gel	9
<b>Walnoot roomijs</b> – citrus – peren marmelade – amandel – merengue	9
<b>Montferlandse tiramisu</b> – koffieparfait – lange vingers – mascarpone – citrus	9
<b>Kaasplateau</b> – druiven – kletzenbrood – noten	14