

Menu's voorjaar 2018

Orshof-menu

voorgerecht
en/of
soep

hoofdgerecht
met keuze uit vis- en vleesgerecht

dessert van de chef

3-gangen: 42 euro p.p.

4 gangen: 48 euro p.p.

De gerechten van de Orshof-menu zijn afgestemd op aanbod en seizoen.

menu 1

aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

zalm | Noilly Prat
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of

varkenshaas | graanmosterd
knolselder | warme seizoensgroenten
aardappelgratin

dessert van de chef

37,00 euro p.p.

menu 2

scampi
rucola | asperge | groene appel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

zalm | Noilly Prat
warme seizoensgroenten | spinaziepuree
of
eend | sinaas | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 41 euro p.p.

4 gangen: 48 euro p.p.

menu 3

kalf
tonijnmayonaise | kappertjes | rucola
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

kabeljauw | Noilly Prat | pompoen
warme seizoensgroenten | aardappelpuree
of
parelhoen | fine champagne | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 44 euro p.p.

4-gangen: 51 euro p.p.

menu 4

zalm
quinoa | fijne frisee | avocado | mierikswortel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

harder | jus garnaal | pompoen
warme seizoensgroenten | aardappelpuree
of
struisvogel | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 46 euro p.p.

4-gangen: 53 euro p.p.

menu 5

carpaccio Neerglabbeeks rund
parmezaan | rucola | groene pesto
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

st. jakobsnoot | Noilly Prat | pompoen
asperge | kruidenpuree
of
kalf | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 48 euro p.p.

4-gangen: 55 euro p.p.

menu 6

zalm
asperge | pompelmoes | hollandaise | kervel
en/of
aspergeroomsoep
gerookte zalm | bieslook

st. jakobsnoot | beurre blanc | pompoen
warme seizoensgroenten | prei | puree
of
lamskroon | graanmosterd | knolselder
warme seizoensgroenten | aardappelgratin

dessert van de chef

3-gangen: 50 euro p.p.

4-gangen: 57 euro p.p.

Wij werken vooral met verse ingrediënten. Het is mogelijk dat een product niet beschikbaar is en dat we een gerecht moeten aanpassen. Als dat zo is, wordt dat met u besproken.

Vermelde prijzen zijn exclusief dranken.

Prijzen zijn geldig van 16 april tot 30 juni 2018.