

Dierbare gast,

Na zomeren in De Stadstuin met de seizoensgebonden gerechten en wijnen. Als het weer het toe laat in onze tuin of in het geklimatiseerde restaurant.

Ook dit jaar serveren wij een **“Indian Summer Restaurant Menu”** tot en met zaterdag 11 oktober 2019. Een 4-gangen surprisemenu geïnspireerd op dit prachtige jaargetijde met vooraf feestelijke amuses van het huis. Wij serveren het menu uitsluitend op reservering. Prijs per persoon € 37,50

Ons menu Stadstuin

1. Coquille Saint-Jacques, komkommer, radijs, crème met witte chocolade, gerookte haringkaviaar met ijskoude Champagne Granité

2. Filet van heilbot met gepelde roze garnalen, polenta, watermeloen, crème van tomaat, gebrande mais en dille

3. Langzaam gegaarde kalfssukade, krokante kalfszwezerik, bundelzwammetjes, groene asperge, aardappel en appeljus

4. Pyreneeën lam, bereidingen van paddenstoel, aardappelkaantjes en zijn eigen jus

5. Wilde eend, de filet à point gebraden het pootje gekonfijt, jus van het karkas en sinaasappel, gekarameliseerd witlof, pastinaak en sinaasappelkrokant.

6. Kaasplateau van Kaasmeester “Van Tricht” uit Antwerpen

7. Kokosnoot “Tropical Surprise”

4- gangenmenu gerecht 1 2 5 7 € 49,50

5-gangenmenu gerecht 1 2 3 5 7 € 59,50

6-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 7 € 69,50

7-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 6 7 € 79,50

**In plaats van het dessert serveren wij u het kaasplateau
Supplement € 7,50**

Wijnarrangement:

3 glazen € 22,50. 4 glazen € 28,50. 5 glazen € 33,50. 6 glazen € 39,50.
7 glazen € 42,50

Arrangementwijnen per glas € 7,50

À la Carte

Onze voorgerechten

Steak Tartaar met bereidingen van biet: compote, zoetzuur, krokant en bietenmayonaise	19,50
Coquille Saint-Jacques, komkommer, radijs, pastinaakcrème met witte chocolade, gerookte haringkaviaar met ijskoude Champagne Granité	22,50
Licht gegaarde zwaardvis, chorizo, venkel, wakame en tuinkruiden	19,50
Gazpacho van watermeloen en tomaat met structuren van tomaat, watermeloen en mierikswortelblad	14,50

Onze hoofdgerechten

Rouleau van Noorse zalm, cakeje van aardappel, Savooiekool en botersaus	27,50
Filet van heilbot met gepelde roze garnalen, polenta, watermeloen, crème van tomaat, gebrande mais en dille	29,50
Wilde eend, de filet à point gebraden het pootje gekonfijt, jus van het karkas en sinaasappel, gekarameliseerd witlof, pastinaak en sinaasappelkrokant.	32,50
Langzaam gegaarde kalfssukade, krokante kalfszwezerik, bundelzwammetjes, groene asperges, aardappel en appeljus	32,50
Pyreneeën lam, lamsnekfilet en lamsstoverij met een bouquet van knolselderij, zoete ui, tomaat, wortel en aardappel	27,50

Ons 3-gangen keuzemenu "Shabby & Chique"

Licht gegaarde zwaardvis, chorizo, venkel, wakame en tuinkruiden

Of

Steak Tartaar met bereidingen van biet: compote, zoetzuur, krokant en bietenmayonaise

Rouleau van Noorse zalm, cakeje van aardappel, Savooiekool en botersaus

Of

Zacht gegaarde lamsnekfilet en lamsstoverij met een bouquet van knolselderij, zoete ui, tomaat, wortel en aardappel

Kaasplateau van Kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen

Of

Taartje van limoencurd en gebrand Italiaans schuim waarbij gezouten amandelijs

Prijs per couvert € 37,00

Ons menu d'Amis

Een 3-gangen surprisemenu voor een prix d'Amis

Dit 3-gangen surprisemenu serveren wij uitsluitend van dinsdag tot en met donderdag en is alleen te bestellen als alle tafelenoten deelnemen aan het menu. Wij houden rekening met uw dieet wensen.

Prijs per couvert € 32,50

Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend	2-gangenmenu	€ 29,50
	3-gangenmenu	€ 35,00

Onze Desserts

Kaasplateau van Kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen	€ 17,50
Kokosnoot "Tropical Surprise"	€ 13,50
Taartje van limoencurd met gebrand Italiaans schuim waarbij gezouten amandelijs	€ 12,50
Frambozen, witte chocolade crèmeux, oude wijnazijn en geitenmelkijs	€ 14,50
"Crêpes Suzette" aan tafel geflambeerde flensjes waarbij vanille-roomijs vanaf 2 personen	per persoon € 17,50
Koffie of theeservies met zoetigheden	€ 7,95
Irish coffee	€ 11,50