

# Menu

## UITWERKINGEN

### **STEAK TARTAAR** VOORGERECHT

Wat een feest deze klassieker! Bij ons in het restaurant niet weg te denken.

En...het gerecht hoeft alleen nog maar te worden opgemaakt.

De steak tartaar is al lekker op smaak gemaakt met sjalottenmayonaise, je schuift deze zo van de folie op het bord.

Verdeel naar eigen smaak de garnituren; radijssoorten, pickles en gerookte eidooier.

Als laatste strooi je feestelijk de nibbits over het gerecht als lekker bite. Smakelijk!

### **ZEEBAARS** HOOFDGERECHT

Zet een ruime pan op een klein vuur voor het opwarmen van de parelcouscous.

Roer regelmatig door om aanbranden te voorkomen.

Extra tom kha kai is bijgevoegd om naar eigen smaak heerlijk smeug te maken.

Wrijf het vel van de zeebaars in met zeezout en 1 theelepel olijfolie. Leg de filets op het vel in een koude koekenpan met antiaanbaklaag en draai het vuur matig-hoog. Rasp er de limoenschil boven, dek de filets af met een verfrommeld stuk vochtig bakpapier (onder de kraan) en bak ze ongeveer 5 minuten.

Antiboise is als een soort salsa, deze mag koud als laatste over het gerecht worden geserveerd.

### **APPELTAART** NAGERECHT

Makkelijk en lekker! Het nagerecht is al helemaal klaar.

Alle smaken van een appeltaart in de vorm van een appel, hoe gaaf!

- Witte chocolademousse met kaneel
- Crème suisse — banketbakkersroom met vanille
- Compote van appel
- Crumble

### **WIST JIJ DAT...**

Onze steak tartaar met de hand wordt gesneden om juist goed de structuur van het vlees te proeven.

Wij hiervoor onze Ierse Runderhaas gebruiken voor het beste en lekkerste eindresultaat.

Tom kha kai officieel een authentiek soepgerecht is uit de Thaise keuken.

Onze parelcouscous met de hand wordt gerold. (wat een werk)

Het bereiden van de zeebaars op deze manier een briljante methode is om de vis heerlijk vlokkelig en het velletje perfect krokant te maken zonder dat je de filets hoeft te keren.

Het verboden is om de krokante huid niet mee te eten, haha.

Antiboise een variatie is op een dressing en genoemd is naar de stad Antibes aan de Franse zuidkust.

Wij onze klassieke friandise, Ferrero Rocher, er extra bij hebben gedaan om lekker bij de koffie te nuttigen.