

CAFE - BISTRO  
**DINER**  
**WALTER BENEDICT**

Voor groepen vanaf acht personen serveren wij van onderstaand menu.  
Drie gangen 32,50

*Voorgerecht, keuze uit:*

- Gazpacho van watermeloen met feta, basilicum & Aceto Balsamico crème
- Buratta met tomatensalade, beukenzwam in balsamico, pangritata & salsa verde
- Carpaccio van Côte de Boeuf met gele biet, macadamia noten, parmezaanse kaas, mesclune sla & dragon crème
- Kort gebakken makreel met schuim van komkommer, geitenkaas crème en salade van waterkers & granaatappel

*Hoofdgerecht, keuze uit:*

- Steak (200gr.) in de pan gebakken met in eendenvet gebakken aardappel, gesmoorde boterboontjes, gegrilde eringe, waterkers & jus van gerookte knoflook
- Geroosterd kippetje met oregano-salie boter, bloemkool couscous, gebakken spinazie, gegrilde babymais & zoete aardappel
- Gebakken kabeljauw met zeekraal, enoki en spinazie, beurre blanc van Noilly Prat en citrus & krokante kappertjes. Met klassieke Franse frites
- Gegrilde portobello's met crème van rode biet, salade van granaatappel waterkers, tomaat en parmezaan & gepocheerd ei

*Nagerecht, keuze uit:*

- Moelleux au chocolat (15 min.) met koffie crumble, sinaasappel roomijs & Atsina cress
- Ingelegde rababer met yoghurtijs, mousse van karnemelk & amandelcrunch

*Twee gangen (hoofdgerecht en nagerecht) 24,50*  
*Twee gangen (voorgerecht en hoofdgerecht) 27,50*

CAFE - BISTRO  
**DINNER**  
**WALTER BENEDICT**

For groups upward of eight people we serve from the menu below.  
Three courses 32,50

*Starters, choice of:*

- Watermelon gazpacho with feta, basil & Aceto Balsamic cream
- Buratta with tomato salad, beech mushroom in balsamic, pangritata & salsa verde
- Thin sliced Côte de Boeuf with yellow beetroot, macadamia nuts, parmesan cheese, mesclun lettuce & tarragon cream
- Sautéed mackerel with cucumber foam, goat cheese cream and a watercress & grapefruit salad

*Mains, choice of:*

- Steak (200gr.), pan-fried with in duck fat fried potato, braised butter beans, grilled eringe, watercress and smoked garlic gravy
- Grilled chicken with oregano-sage butter, cauliflower couscous, pan-fried spinach, grilled baby corn & sweet potato
- Pan-fried codfish with sea cress, enoki and spinach, beurre blanc of Noilly Prat and lemon & crispy capers. With classic French fries
- Grilled portobello with a beetroot cream, salad of pomegranate, water cress, tomato and parmesan & a poached egg

*Desserts, choice of:*

- Moelleux au chocolat (15 min.) with coffee cruble, orange ice cream & Atsina cress
- Pickled rhubarb with yoghurt ice cream, buttermilk mousse & almond crunch

*Two courses (main course and dessert) 24,50*  
*Two courses (starter and main course) 27,50*