

CAFE - BISTRO

DINER

WALTER BENEDICT

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

Voorgerecht, keuze uit:

- Romige bloemkoolsoep met bieslookolie & tuinkers
- Carpaccio van Côte de Boeuf met ingelegde vijg, rode biet, gebakken beukenzwammetjes in balsamico & krokante kappertjes (eendenlever + 2,-)
- Gebakken rode poon met gesauteerde spinazie, beurre blanc schuim, salsa verde, sinaasappel zestes & gedroogde kappertjes
- Geroosterde pompoen met granaatappel salade, feta, frisse roodlof, gezouten amandel & balsamico saus

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Steak (200gr.) in de pan gebakken met shiitake en oesterzwam, geroosterde pastinaak, gesmoorde prei & Madeira-jus
- Geroosterd kippetje in provençaalse boter met knolselderij crème, ratatouille & zoete aardappel
- Gebakken kabeljauw met gestoofde groene kool en spinazie, romige truffel-saus & frisse antiboise. Met klassieke franse frites
- Gegrilde portobello's met gebakken spinazie, frisse roodlof, espuma van aardappel en olijfolie, gepocheerd ei & vers geschaafde truffel

Nagerecht, keuze uit:

- Moelleux au chocolat (15 min.) met hazelnoot roomijs & koffie en cacao crumble
- Gebakken banaan in rum met dragon, crumble & specerijen ijs

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:

- Creamy cauliflower soup with chive oil & cress
- Thin sliced Côte de Boeuf with pickled fig, beetroot, sautéed beech mushroom in balsamic & crispy capers (duck liver + 2,-)
- Pan-fried red gurnard with sautéed spinach, beurre blanc foam, Salsa Verde, orange zest & dried capers
- Roasted pumpkin with a pomgranate salad, feta, fresh radicchio, salted almond & a balsamic sauce

Mains, choice of:

- Steak (200gr.), pan-fried with shiitake and oyster mushroom, roasted parsnip, braised leek & Madeira gravy
- Grilled chicken in provençal butter with celery cream, ratatouille & sweet potato
- Pan-fried codfish with stewed green cabbage and spinach, creamy truffle sauce & fresh antiboise. With classic French fries
- Grilled portobello with fried spinach, fresh radicchio, potato and olive oil espuma, a poached egg & freshly planed truffle

Desserts, choice of:

- Moelleux au chocolat (15 min.) with hazelnut ice cream & a coffee and cocoa crumble
- In rum fried banana with tarragon, crumble & spices ice cream

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