

Kreeftenfestival 2012

Amuse

- Versgemaakte kreeftensoep met breekbrood en gezouten boter

Voorgerechten

- Carpaccio van gerookt kalfsvlees met een chutney van kreeft en avocado
- Koude kreeft met huisgemaakte mayonaise
- Tumblerglas met jonge sla, kreeft-paksoisalade, dressing van sake en Kikomansoja, geroosterde sesamzaadjes
- Kreeft gevuld met marmelade van cherrytomaat met lavendel
- Chaud-froid van kreeftenmousse overgoten met honing–limoen-whiskysaus
- Mini kreeftencocktail met romige calvadossaus
- Kreeft op Aziatische wijze in een Gado Gadosaus
- Saladebar met dressing en sausjes

Hoofdgerechten

- Gegrilde kreeft met kruiden- en citroenboter
- Kreeft met saus van gedroogde tomaat, verse kruiden en gerookte knoflook
- Kreeft met een duxelles van champignons en beenham met bearnaisesaus
- Kreeft Thermidor, kaassaus met Colemann mosterd en gegratineerd met Goudse en Parmezaanse kaas
- Kreeft gevuld met dille–rösti, gegratineerd met cheddarkaas, saus van Pomorolmosterd
- Kreeft gevuld met Italiaanse spinazie, saus van gerookte zalm met Hollandse garnaaltjes.
- Kreeft gekookt in court-bouillon
- Verse zomergroente
- Verse frites met Zaanse mayonaise
- Wilde rijstschotel

Dessert

- Vele soorten desserttaartjes
- Crème brûlée
- Vers fruitsalade
- Amarenen kersen
- Warme chocoladesaus
- Slagroom
- 4 soorten roomijs
- Uitgebreide kaasplank met vele garnituren

Bovengenoemde gerechten serveren wij onder voorbehoud van wijzigingen. Tijdens het kreeftenfestival is er een kindermenu en een beperkte a la carte kaart beschikbaar.