

Burcht

Grand Café &
Restaurant

Vooraf op tafel

Desembrood met verse kruidenboter (V)	6
Oester per stuk met frambozenazijn, gember en ponzu	4
José Lou olijven (VE)	5
Rillettes van eend met bosvruchtencompôte, zuur en brood	16
Charcuterie met huisgemaakte tafelzuren (voor 2 personen)	18

Voorgerechten

Pastinaaksoep met witte chocolade (V)	10
Pastrami met piccalillymayonaise en krokante knoflook	16
Zalmtartaar met sesammayonaise, wakame en crumble van wasabi	17
Salade hertenbiefstuk met truffelhoning, stoofpeer en walnoot	18
Salade riche met gerookte zalm, makreel en Noorse garnalen	19
Hele artisjok met roodlof, hazelnootcrumble en appelstroopcrème (Ook VE)	16

Hoofdgerechten

Eendenborst met stoofpeer, pastinaakpuree en jus van port	29
Kabeljauw met geroosterde bospeen en citroen beurre-blanc	28
Ribeye met puree, paddenstoelen en jus van zwarte knoflook	31
Gepofte pompoen met pompoencrème, granaatappel en burrata (V)	21
Filet van dorade met antiboise, courgette en trostomaat	26
Knolselderijsteak met misolak en chips van groente (VE)	21

Gerijpte Côte de boeuf met garnituur en pepersaus 45 p.p. *

Nagerechten

Wentelteefjes met vanillesaus, blauwe bessen en walnotenijs (V)	12
Kazen uit de regio met appelstroop en notenbrood (V)	10
Affogato espresso met vanille-ijs (V)	8
Appelcrumble met kaneelijs (V)	12

Bijgerechten

Frieten met mayonaise (V)	6
Seizoensgroenten (VE)	6
Groene salade (VE)	6

Heeft u een allergie? Meld het ons. Wij denken graag met u mee.

V = vegetarisch | VE = veganistisch | * Bereidingstijd: 40 minuten; vanaf 2 personen.