



De Nieuwe Hoef

GASTERIJ



3 OF 4 GANGEN KEUZEMENU

Amuse

Crème brulee van geitenkaas

3 bereidingen van rode biet | balsamico stroop | pecan noten

Of

Tartaar van zalm

Citroenmayonaise | kapertjes | rode ui | krokantje van Parmezaan

Of

Carpaccio van lers rund

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucula | pijnboompitten | zongedroogde tomaat

Voorgerecht

Toscaanse tomatensoep

Pesto-room | croutons

Of

Gepofte knoflooksoep

Krokante oesterzwam | kruidenolie | saffraan boter

Hoofdgerecht

Gegrilde entrecote

Geroosterde groenten | rozeval aardappeltjes | pepersaus | bietenchips

Of

Bospaddenstoelen-truffel-risotto

Parmezaanse kaas | gepofte tomaat | rucula | pijnboompitten

Of

Kabeljauw en croute

In bladerdeeg gebakken | champagnesaus | geroosterde bospeen | spinazie

Dessert

Hangop & amarena

Kersen | chocolade koekjes crumble

Of

Cappuccino van chocolademousse

Witte en bruine mousse | rood fruit | munt



De Nieuwe Hoef

GASTERIJ



AZIATISCH 4 GANGEN MENU

Vietnamese springroll

Avocado | taugé | soja | gember | pinda-dip

Tataki van eendenborst

Mango | cashew | rijst noedel | soja-sesam | wasabi kroepoek

Dashi & kabeljauw

Japanse bouillon | mini paksoi

Koreaanse buikspek & tempura garnaal

Lontong | shi-take | hoisin jus | gekarameliseerde bosui

Pandan taartje

Kokos ijs