

Visgerechten

Kabeljauw – Pistache – Laos

Gebakken kabeljauw met gegrilde groene asperge, pistache, crème van peterseliewortel, quinoa, compote van wortel, pastille zoetzuur, saus van laos

Zeebaars – Butternut – Langoustine

Zeebaars met krokante schubben, palouri, compositie van pompoen, crème van kokos en schaaldieren, rollade appel, kroepoek van schaaldieren en geraspte cumbave, saus van kokos en schaaldieren.

Griet – Wintertruffel

Gegrilde griet, bereidingen van topinamboer, truffelrisotto, rollade van ossenstaart, paddenstoelen, braadjus

Vleesgerechten

Hertenkalf – Pastinaak – Paddenstoel

Degustatie hertenkalf, filet, bout, kotelet, toffee van pastinaak, spruitjes, gekonfijte aardappel, mini paddenstoelen

Gascogne Rund – Knolselderij – Zwezerik

- Gascogne ossenhaas, crème van knolselderij, gegrilde en gebakken knolselderij, geschaafde selderij, marloeskes, zoetzure tomaat, jus van port
- Linzen uit Le Puy met krokant gebakken zwezerik

Pyreneeën Lam – Aubergine - Vadouvan

Pyreneeën lam, gnocchi, compote van aubergine en gepofte aubergine, artisjok, zoete aardappel en jus van vadouvan

Voorgerechten

Biet – Roggebrood – Mierikswortel

Verzameling van biet, emulsie van mierikswortel, ijs en crumble van roggebrood

Kingkrab – Guave – Witte chocolade

Gemarineerde kingkrab, tartaar van kingkrab, bereidingen van guave, bonbon van witte chocolade en schaaldieren, segmenten van bergamot

Ganzenlever Asian Style

- Terrine van ganzenlever, winegum van gember, crumble van gedroogde citrus, koekje van sesam en sambal
- Crème van ganzenlever met cakeje van specerijen, rotsje van ganzenlever, krokant van kokos
- Gebakken ganzenlever met espuma van palmsuiker, gelei van miso, gedroogde brioche, gel van ketjap

Wagyu

- Tartaar van wagyu met toast van knoflook, eidooier, haricots verts, krokant spek, crumble van oude kaas en krokante kappertjes
- Dingesneden wagyu met krokante knoflook en bouillon van tomaat en basilicum

Coquille – Kikkerbil – Buikspek

Gebakken coquille met buikspek, cavolo nero, verschillende bereidingen van schorseneren, kalfsjus met schorseneren

Hamachi – Bloemkool – Umeboshi

Gebakken hamachi met gepofte amarant en tartaar van hamachi met gelei van dashi, crème van bloemkool, gedroogde bloemkool, kokosdooier, romanesco crème en roosjes

Menu Lindehof

Biet – Roggebrood – Mierikswortel

Verzameling van biet, emulsie van mierikswortel, ijs en crumble van roggebrood

□ □ □

Coquille – Kikkerbil – Buikspek

Gebakken coquille met buikspek, cavolo nero, verschillende bereidingen van schorseneren, kalfsjus met schorseneren

□ □ □

Gascogne Rund – Knolselderij – Zwezerik

- Gascogne ossenhaas, crème van knolselderij, gegrilde en gebakken knolselderij, geschaafde knolselderij, marloeskes, zoetzure tomaat, jus van port
- Linzen uit Le Puy met krokant gebakken zwezerik

□ □ □

Wortel – Broodpudding – Specerijen

Broodpudding, ijs van wortel, roosje van wortel, krokante wortel crumble en bavarois van wortel, wolkje van kardemom en gelei van anijs en gember

Per couvert

67.50

Inclusief wijnarrangement

102.00

Dit menu kunt u uitbreiden met een selectie van onze kaaswagen

11.75

Menu Toque Blanche

De chef laat u kennismaken met de allermooiste gerechten uit zijn keuken. Dit 6-gangen menu bevat de mooiste producten en bereidingswijzen

Per couvert **89.50**
Inclusief wijnarrangement **137.00**

Tevens is het mogelijk om dit menu in 4 of 5 gangen te serveren

Lunchmenu

Dagelijks wisselend 2-gangen menu inclusief koffie met huisgemaakte friandises

Per couvert **32.50**

Soenil's Signature (uitsluitend tijdens de lunch)

3 Kleine topgerechten geven een impressie van Soenil's keuken

Per couvert **42.50**

Al onze menu's kunnen uitsluitend per tafel besteld worden.
Natuurlijk houden we rekening met uw wensen.