

Menu Rederij Prinsengracht oktober-december 2018

Voorgerechten

Op Hollandse wijze gepekeld zalm (bruine suiker, mosterd en oude jenever), met Amsterdams zoetzuur, dille-roomkaas, haringkaviaar en roggebroodkruimel

Terrine Perigourdine van gekonfijte eend, eendenlever en truffel met stoofpeer en suikerbrood

Shirazi salade met Limabonen, huisgemaakte hummus, gerookte tomatendressing en vers gebakken mini pita

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gamba's, Thaise witte rijst, gewokte groenten en saus van kokos en vadouvan

Gemarineerde en gebraden Black Angus steak met hete bliksem, bitterbal van draadjsvlees & jus van rund en kruidkoek

Licht gerookte parelhoen met pommes mousseline, gekonfijte Champagne zuurkool, worstje van gevogelte & saus van Madeira en morilles

Ravioli tartufo met gegrilde groentes, gemengde paddenstoelen & pistou van basilicum en truffelpecorino

Nagerechten

Combinatie van sticky toffee cake met Baileys mousse en speculaas panna cotta met blauwe bessenjam

Selectie van Hollandse kazen

-Heeft u een allergie? Meld het ons!-

Menu Rederij Prinsengracht October-December 2018

Starters

In Dutch brine prepared salmon (brown sugar, mustard and old genever), with local sweet & sour, dill cream cheese, haring caviar and rey bread crumble

Terrine Perigourdine of duck confit and duck liver and truffle with stewed pear and sugar bre

Shirazi salad with Lima beans, homemade hummus, smoked tomato dressing and fresh baked mini pita

Main courses

Skin sautéed sea bass with prawns, Thai white rice, stir fried vegetables and sauce of kokos and vadouvan

Marinated and roasted Black Angus steak with mashed potato and apple, small croquette of beef brisket & gravy of beef and spiced cake

Lightly smoked guinea fowl with pommes mousseline, confit of Champagne sauerkraut, small sausage of poultry & sauce of Madeira and morels

Ravioli tartufo with grilled vegetables, mixed mushrooms & pistou of basil and truffle pecorino

Desserts

Combination of sticky toffee cake with Baileys mousse and spiced bisquit panna cotta with blueberry jam

Selection of Dutch cheeses

-Do you have an allergy? Please, let us know!-