

Marktmenu

Februari 2016

Market menu

Terrine van grietbot

met zalm, spinazie, zilte crumble, schuim van dashi en zoethout
Brill and salmon with spinach, salty crumble, dashi foam and liquorice

Foie gras en paling

de paling gelakt en als bouillon, de ganzenlever als mousse met frisse appel
Mousse of foie gras with eel and apple structures

Zwezerik en fettuccine

artisjok, winter truffel en een frisse bieslook cremesaus
Sweatbreads and fettuccine with artichoke, winter truffle and chive cream sauce

Skrei en pareldort

thai style met suiker mais, lente ui, krokante nori en de jus met 5 spices
Skrei and barley with sugar corn, spring onion and the gravy with 5 spices

Bavette en 'sourfleisch'

het zuurvlees als bitterbal met aardpeer, kervelknol en jus "vin rouge"
"Flank" steak with bitter ball of stew with Jerusalem artichoke and red wine gravy

Dessert en Kaasjes

Dessert uit de kaart of ons assortiment kaasjes van Bourgondisch Lifestyle
Dessert of choice and/or our selection of fine cheeses with garnishes

het Bosch ³⁵

3-, 4-, 5- of 6 gerechtjes
inclusief dessert of kaas / dessert or cheese including
€54, €57, €59 of €62

(het lunchmenu 2- of 3-gangen €40/€45)

Heeft u dieetwensen, glutenvrij of allergie? We adviseren u graag...

Kreeftmenu

Chef de cuisine: Willem-Pieter van Dreumel

Lobster menu

Als cannelloni

koud, met een salade van groene asperge, granaatappel en frambozen vinaigrette
As a cannelloni with a salad of green asparagus, pomegranate and raspberry vinaigrette

De bisque Royaal

met vanilla olie, avocado mayonnaise en crostini
Lobster soup with vanilla oil, avocado mayonnaise and crostini

Met zacht gegaarde tarbot

de kreeft in vissaus, coulis van peterselie en spinazie en Choi-Sum
Lobster and turbot with fish sauce, parsley coulis and choi-sum

Van de Grill

de halve gegratineerd met sjalottenboter en knoflook
Grilled with shallot and garlic

À la Thermidor

de klassieke variant met mosterd, oude kaas en paddenstoelen, maar dan anders
The classic way, with mustard, old cheese and mushroom, but different

Dessert en Kaasjes

Dessert uit de kaart of ons assortiment kaasjes van Bourgondisch Lifestyle
Dessert of choice and/or our selection of fine chesses with garnishes

het Bosch 

3-, 4-, 5- of 6 gerechtjes

inclusief dessert of kaas / dessert or cheese including

€60, €65, €70 of €75

Do you have any diet restrictions or allergy? Please let us advise you...