

# Le Hollandais

## Oesters

### Gillardeau no. 3

Per stuk €4 .5

## **Chefs menu** (verrassing)

**3 gangen €49**

**4 gangen €58**

**5 gangen €63**

**6 gangen €67**

**10 gangen €99**

### **Inclusief wijnarangement:**

**3 gangen €73**

**4 gangen €90**

**5 gangen €101**

**6 gangen €109**

**10 gangen €159**

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

# Le Hollandais

## 3 gangen menu €39

### Voorgerechten

#### **Carpaccio van Ierse ossenhaas**

Truffel – krokante chips

#### **Zeeduivel**

Ansjovisboter - saffraan vinaigrette - bloemkool crème

#### **Artisjok met Monte enebro**

Gepofte groenten van de Green egg - saus van aubergine

### Hoofdgerechten

#### **Boeuf bourguignon**

Bospaddenstoelen - ganzenlever

#### **Vis van de dag**

Doperwten crème - saffraan saus

#### **Paddenstoelen risotto**

Truffel - gepocheerd ei - Hollandaise saus

### Dessert

#### **Hazelnootmousse met frangelico**

#### **Crème brûlée**

#### **Kaasplateau** (supplement €5)

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

## **Kerst menu:**

*Dit is wat u kunt verwachten in ons menu*

**4 gangen €78**

**6 gangen €95**

**8 gangen €110**

- Black tiger gamba met Hollandse garnalen, wilde coquille en beurre blanc.
  - Tarbot met bloemkoolcreme, forel kaviaar en wintertruffel.
  - Noordzee kreeft met Hollandaise saus en groene asperges.
- Kreeftenbisque met gamba, Franse mosselen en Hollandse garnalen.
  - Klassieke steak tartaar van ossenhaas en winter truffeldressing.
- Iberico schouder met pata negra, krieltjes, bosui en wilde paddenstoelen.
  - Wilde coquille met rode puntpaprika saus en doperwtencreme.
- Kwartel met polenta, ganzenlever, gekarameliseerde witlof en Albuferasaus.
- Terrine van ganzenlever, trompette de la mort en druivencompote in Sauternes.
  - Australische wagyu met king boleet paddenstoel en rode wijnsaus.
  - Australische shortrib met gepofte prei in zijn eigen jus met morilles.
  - Tournedos rossini met foie gras.
- Hazenrug met bleekselderij crème, gevogelte jus, pancetta en ziveruitjes.
- Gebakken tongschar met bisquesaus en een creme van aardpeer met truffel.
- Europese hertenrug met pata negra, rode kool, stoofpeertje en vossenbessensaus.
  - Black tiger gamba met gepofte knoflookpuree en bimi.

-

Als er uitzonderingen, allergieën of dieetwensen zijn is dit geen enkel probleem neem gerust contact met ons op.