|  |
| --- |
| *Gouden Molen Menu*  *3 gangen € 32.50, 4 gangen € 37.75 of 5 gangen € 43.90 per persoon*  *Gebraden Ganzenborst met in spek gebakken Medjool dadel gevuld met*  *Ganzenlever en schuim van Maïs. (€12,50)*  *Bijpassende wijn per glas*, *laat u verrassen en adviseren door onze medewerkers*  *of*  *Gemarineerde zalm met linten van zoetzure Winterwortel en Komkommer,*  *kwartelei en Sinaasappel mayonaise. (€12,25)*  *Bijpassende wijn per glas*, *laat u verrassen en adviseren door onze medewerkers*  *~~~*  *Cappuccino van Wildbouillon met oesterzwammen en een loempia van*  *Confit de Canard.(€ 11,50)*  *Bijpassende wijn per glas*, *laat u verrassen en adviseren door onze medewerkers*  *~~~*  *Hertenbiefstuk met Rode kool, gepofte Rubens appel en*  *kaneeljus. (€ 23.75)*  *Bijpassende wijn per glas*, *laat u verrassen en adviseren door onze medewerkers*  *of*  *Op de huid gebakken Kabeljauwrugfilet met in room gestoofde prei en*  *Peterselie olie.(€ 22,75)*  *Bijpassende wijn per glas*, *laat u verrassen en adviseren door onze medewerkers*  *~~~*  *Dessert bestaand uit verschillende heerlijkheden samengesteld door onze Patissier. (€10.75)*  *Wijnadvies: Noble House 2008 Beerenauslese Duitsland € 5.50*  *of*  *Compote van Kweeperen met kwarkbavarois en ijs van gevuld Speculaas. (€ 9.25)*  *Wijnadvies: Noble House 2008 Beerenauslese Duitsland € 5.50* |
| *Seizoens menu € 25.75*  *alleen per menu te bestellen*  *Carpaccio van Albacore tonijn met salade, tomaat en Kruidendressing.*  *~~~*  *Rundersukade met Aardappelpuree, zuurkool en uitgebakken spek, stoofpeer en*  *eigen jus.*  ~~~  *Warme Apfelstrudel met boerenroomijs en een kaneel koekje.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Voorgerechten* | | |
| *Bouillabaisse met gepofte tomaat, Kabeljauw, Gamba, mosselen en Hollandse garnalen.* | *€* | *10.75* |
| *Tarte tatin van Witlof met schuim van Geitenkaas, salade en honing mayonaise. (vegetarisch gerecht)* | *€* | *11.25* |
| *Salade met gekonfijte Gamba’s met gedroogde Proscuitto en geroosterde Pastinaak.* | *€* | *12.50* |
| *Dungesneden Albacore tonijn met Gomasio (sesam zout), Wasabi kroepoek, gemarineerde shiitake en Gembermayonaise.* | *€* | *12.75* |
| *Wildbouillon met verse Wintergroenten en kruiden.* | *€* | *8.75* |
| *Gebraden Ganzenborst met een in spek gebakken Medjool dadel gevuld met Ganzenlever en schuim van Maïs.* | *€* | *12.50* |
| *Carpaccio van Ossenhaas met Salade, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.* | *€* | *12.75* |
| *Op het karkas gegaarde Wilde Eendenborst geglaceerd met zoethout jus, vijgenchutney en gestoofde Gieser Wildeman.* | *€* | *13.50* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Hoofdgerechten* | | |
| *Risotto met Parmezaanse kaas, kruiden, gebakken Paddenstoelen en Tomatenbrood croutons. (vegetarisch gerecht)* | *€* | *19.50* |
| *Zalmfilet met citroen uit de oven, aardappelpuree en Schaaldierenschuim.* | *€* | *22.25* |
| *Combinatie van op de huid gebakken gekweekte Zeebaarsfilet en Coquilles met puree van geroosterde Fles pompoen.* | *€* | *22.75* |
| *Gebakken Tongscharfilet met crème van Knolselderij en*  *Truffelsaus.* | *€* | *27.50* |
| *Hertenbiefstuk met Rode kool, gepofte Rubens appel en*  *kaneeljus.* | *€* | *23.75* |
| *Fazantfilet met gestoofde zuurkool, rozijnen, jus van*  *Kruidnagels en gedroogd spek.* | *€* | *26.75* |
| *Gebakken Hazenrugfilet met rode biet en jus verrijkt met pure chocolade.*  *Tournedos van “Bommelerwaards rund”, boter zachte ossenhaas met gebakken paddenstoelen en Portsaus.*  *Voor kinderen hebben wij speciale kindergerechten, vraag naar de mogelijkheden, al onze gerechten worden vers bereid daardoor kan de wachttijd voor gezelschappen van méér dan acht personen wat langer zijn, zeker als de gewenste gerechten zeer gevarieerd zijn; wij vragen daarvoor uw begrip.*  ***Heeft u een andere voedingsgewoonte, dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden.*** | *€*  *€* | *27.50*  *28.50* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | *Nagerechten* | | | | *Warm taartje van Pure chocolade met Hazelnoten ijs.* | *€* | *9.25* | | *Crème brulee van vanille afgebrand met rietsuiker en Karamel ijs.* | *€* | *9.25* | | *Spekkoek met gekarameliseerde Appel en Appelsorbet.* | *€* | *9.25* | | *Assortiment kazen met noten, brood en vijgenchutney.* | *€* | *9.25* | | *Grand Dessert, verrassing van de Chefs.* | *€* | *13.75* | | *Koffie Specialiteiten*  *Geserveerd met Mokkaboontjes, Truffels en Patisserie specialiteit uit de keuken* | | | | *Koffie/ Thee Restaurant* | *€* | *3.95* | | *Espresso Restaurant* | *€* | *3.95* | | *Cappuccino Restaurant* | *€* | *3.95* | | *Koffie Verkeerd Restaurant* | *€* | *3.95* | | *Ierse Koffie* | *€* | *7.50* | | *Franse Koffie* | *€* | *7.50* | | *Jamaica Koffie* | *€* | *7.50* | | *Italiaanse Koffie* | *€* | *7.50* | | *D.O.M. Koffie* | *€* | *7.50* |   *http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRVBwV9I2GEA9XrQd5wLrTzfAG1Zd3Ec6z_ZBy6P2gAoeiC15Sja9mgWmo* |  |  |
|  |  |  |
|  | | |