

RESTAURANT

le *Maquisard* 

Welkom in restaurant "Le Maquisard". Onze keukenbrigade werkt uitsluitend met dagverse producten. Tevens staat ons restaurant bekend om het 'ambachtelijke koken'. Zo maken wij bijvoorbeeld zelf onze sauzen, soepen en het ijs.

Alle gerechten zijn ambachtelijk bereid en puur uit de natuur!
Eens extra genieten? Laat u dan culinair verwennen door Chef-kok Taco Serné en zijn team met een vijfgangen surprisemenu à 42,5. Graag adviseren wij u een bijpassende wijn bij uw diner.

Bon Appétit!

Om mee te beginnen

Uitgebreid broodplankje met Frans landbrood en olijfs met zongedroogde tomaatjes 3,5

Voorgerechten

Rundercarpaccio van Maas-Rijn-IJssel rund gemarineerd met een truffelsaus, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 9,5

Taartje van gerookte zalm met rucola, ingelegde komkommer en Japanse zeewiersalade met wasabimayonaise 9,5

Ceasar salade met gegrilde polderhoen, bacon, Parmezaanse kaas en croutons 9,5 *

Salade met gebakken gamba's en croutons 9,5 *

Zacht gegaarde eend met vincotto, knapperige appelchips en bacon van Serranoham 9,5

Salade met in Serranoham gebakken geitenkaas met honing en walnoten 9,5 *

Linzensalade met zongedroogde cherrie tomaatjes, kalamata olijven, gedroogde cranberries, walnoten en pijnboompitten 8 * ✓

* De salades kunnen wij ook in een extra grote variant serveren. De meerprijs bedraagt 4,5

Soepen

Tomatensoep met tomaat, prei en basilicum 5,5 ✓

Licht gebonden Vietnamese kippensoep met kokos, bosui, noedels en koriander 6

Romige waterkers-spinazie soep met gerookte zalm en bosui 6,-

Hoofdgerechten

Truffelrisotto met groene asperges en Parmezaanse kaas 15,5 ✓

Taglierini pasta met gebakken zalm, gamba's en peultjes met room en pesto 16,5

Gebakken zalm met groene asperges en een een Citroensaus met bosui 17,5

Varkenshaas omwikkeld met salie en Serranoham met champignonsaus 16,5

Gegrilde polderhoen met knapperige pancetta en een piri-piri yoghurtsaus 17

Knapperige Veluwe boerderij eend met een pikante zoetzure Oosterse saus 17,5

Tournedos van lers rund met een bearnaisesaus 21,5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappelgarnituur en dagverse groenten. Indien gewenst kunnen wij bij het hoofdgerecht extra frites met mayonaise à 3,5 of een frisse salade à 3,5 serveren.

Plateau met biologische streekkazen

Rijk gevuld plateau met vier streekkazen in smaak opgebouwd, begeleid door huisgemaakt vijgenbrood & vier maanden oude vincotta 8,5

Desserts

Proeverij van desserts 7,5

Huisgemaakte crème brûlée 7

Tiramisu met amarettikoekjes, limoncellolikeur en vanilleijs 7

Oud Hollandse ijskoffie met vanilleijs, 'Ketel 1 mature', verse koffie, slagroom en een kletsop 7

Tropisch fruit in kokos en gember gemarineerd met huisgemaakt mango-, passievruchten- en chocolade-ijs 7,5

Geniet van ons 3-gangen menu van de maand, afgestemd op het seizoen – 29,5
Bijpassend wijnarrangement – 14,5

✓ = vegetarisch

Wij willen graag zeer zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie. Heeft u een voedselallergie en wilt u dat aan ons melden?
Onze medewerkers zijn op de hoogte van de allergeneninformatie en wij houden daar graag rekening mee.