

WILD



Proost • Cheers • Peer • Sante Vashe zdoróvje • Woods • Kippis nazdrowie • Serefe • Festive • Cin Cin • Chapda • Kanpai • Skál parelhoen • Cheers • Asia saúde • Sante • Vashe zdoróvje • Chok dee **Puur** • Serefe • Culinair • Havenhuis • Chapda • Kanpai • Skál Nature • Cheers • Surprise • hert • Chok dee • Kippis nazdrowie Serefe • Ontspannen • Serefe • Festive • Cin Cin • Chapda • Kanpai Skál • Proost • Cheers • Koffie • Sante • Genieten bij de Haard

VERRASSINGSMENU

Laat u eens verrassen door onze koks. Geef van tevoren uw wensen door en dan zorgen wij voor een culinaire verrassing!

3-gangen verrassingsmenu **34,50**

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

4-gangen verrassingsmenu **39,50**

Voorgerecht, tussengerecht, hoofd- en nagerecht

5-gangen verrassingsmenu **45,00**

Voorgerecht, twee tussengerechten, hoofd- en nagerecht

WIJNARRANGEMENT

Maak uw diner compleet met een bijpassend wijnarrangement. Elke gang vraagt om een eigen combinatie van spijs en wijn. Wij selecteerden voor u de perfecte aanvulling op de geserveerde gerechten.

U ervaart graag de complete smaakbeleving, maar u kunt of wilt niet teveel drinken? Dan is het BOB-wijnarrangement een goede keuze. Dezelfde wijnen, in een bescheiden gevuld glas.

		<u>BOB</u>
3-gangen wijnarrangement	14,50	8,25
4-gangen wijnarrangement	18,50	11,00
5-gangen wijnarrangement	22,50	13,75

Heeft u genoten van één van de wijnen tijdens uw diner of zoekt u een leuk cadeau voor een jarige of jubilaris? Alle wijnen die wij serveren, zijn ook te koop bij Restaurant de Haard. Vraag de mogelijkheden en meeneemprijzen aan één van onze medewerkers.

VOORGERECHTEN

Rouleau van parelhoen 12,50

truffel · stroop steranijs en laurier · gel van kers ·
waldorfsalade ·

*Wijnadvies rood: Maison Duhard Vin de Bordeaux -
Frankrijk (glas 5,00)*

Rundercarpaccio, de beste 13,00

dungesneden Ierse kogelbiefstuk van graan-
gevoerd rund · oude boerenkaas · kappertjes · olijven ·
rode ui · pijnboompitten · balsamicodressing ·

Wijnadvies rood: Epicuro Primitivo - Italië (glas 5,00)

Ceviche van makreel 12,50

spongecake van yoghurt · gedroogde cherrytomaatjes ·
truffelpapier · dragonmayonaise ·

*Wijnadvies wit: Domaine du Tariquet Sauvignon Blanc -
Frankrijk (glas 4,75)*

Pastrami 12,50

crème van prei en gerookte spek · gestoofde bundelzwam
gebrande zilveruitjes · brickdeeg krokantje ·

Wijnadvies rood: Ramon Bilbao Crianza Rioja - Spanje (glas 5,50)

Gerookte heilbot 12,50

schuim van rucola · antiboise · chorizo ·
*Wijnadvies wit: Laurent Miquel Solas Chardonnay -
Frankrijk (glas 5,50)*

Gegrilde portobello 11,50

mousse van paddenstoelen · toast van desembrood ·
crumble van pecannoten ·
Wijnadvies rood: Neropasso - Italië (glas 4,75)

SALADES

Salade gerookte kip 11,00

pijnboompitten · groene kruidendressing · tomaatjes ·
komkommer · ei · olijven · little gem ·
*Wijnadvies wit: Salentein Chardonnay -
Argentinië (glas 6,00)*

Salade Zoë & Zazu geitenkaas 12,50

truffel geitenkaas · venkel geitenkaas ·
geroosterde venkel · sla-melange · balsamicodressing
*Wijnadvies wit: Bellingham Chenin Blanc -
Zuid-Afrika (glas 5,75)*

SOEPEN

Romige vissoep, aan tafel uitgeschonken 9,00

garnalen · scampi · gestoomde groente ·
aardappel · witvis ·

*Wijnadvies wit: Ribeauvillé Pinot Blanc -
Frankrijk (glas 5,25)*

Wortelcurrysoep 7,50

zonnebloempitten · zure room ·

*Wijnadvies wit: Zenato Pinot Grigio –
Italië (glas 5,00)*

Alle voorgerechten kunnen ook als tussengerecht geserveerd worden.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Tournedos (200 gram)	29,50
saus van eendenlever · bitterbal van groene kool · crème van geroosterde pompoen · <i>Wijnadvies rood: Biscardo Valpolicella Ripasso - Italië (glas 6,00)</i>	
Runder sukade van de bbq (flat iron)	24,00
grain-fed rundvlees · rode kool · tijm · gekarameliseerde knoflooksaus · Rosevalaardappel · <i>Wijnadvies rood: Neropasso - Italië (glas 4,75)</i>	
Gestoomde Poussin	22,50
gepekeld drumstick · wortel · rozemarijn · stamppotje met gerookte spek · kruidnagel · <i>Wijnadvies rood: Maison Duhard Vin de Bordeaux - Frankrijk (glas 5,00)</i>	
Kabeljauw	22,50
saus van sereh · crème van pastinaak · parelgort met citroen · <i>Wijnadvies wit: Laurent Miquel Solas Chardonnay - Frankrijk (glas 5,50)</i>	

Vis van de afslag

de vis van het seizoen die Yerseke ons biedt met
bijpassende garnituren

*Wijnadvies wit: Ons bedienend personeel adviseert
u graag over een bijpassende wijn*

Hertenbiefstuk

23,50

wildzwijnstoof · steranijs · kaneel ·
sinaasappel · stoofpeer ·

Wijnadvies rood: Epicuro Primitivo - Italië (glas 5,00)

Gebakken fetakaas

20,50

crème van knolselderij · gegrilde groenten ·
Ratte aardappeltjes ·

*Wijnadvies wit: Salentein Chardonnay –
Argentinië (glas 6,00)*

Heeft u een allergie? Meld het ons!

NAGERECHTEN

Taartje van peer & pistache 8,50
hazelnoot · stracciatella ijs · crumble van 5-spices

Mandarijn bavarois 8,50
chocolade ganache met mandarijn · dragon
spongecake · kletskep · mandarijn ijs ·

Speculaasparfait 8,50
sinaasappelmousse met anijs ·
witte chocolade crumble ·

Biscuitrol gevuld met braam 8,50
kaneel · gel van braam · merengue van braam ·
bosvruchtensorbetijs ·

Petit Grand Dessert 9,50
proeverij van diverse lekkernijen met een bol ijs

Kaasbordje 11,50
vier door de chef geselecteerde kazen ·
gelei van druif · notenbrood ·

Wijnadvies: Ons bedienend personeel adviseert u graag over een bijpassende wijn of port

Heeft u een allergie? Meld het ons!