

Hof van Oldeberkoop

Menu

Creatieve gerechten, moderne gastronomie met herkenbare producten.

Michel, Bart & Wim

Soep

Uiensoep 7,95
- Friese nagelkaas / gremolata van spek

Voorgerechten

Mabré terrine 12,50
- eendenlever / sukade / eidooier / tomaat /
Amsterdams zuur

Biet & geitenkaas 11,50
- couscous / crème / krokante biet

Tataki van zalm 11,50
- avocado / soja / wasabi / komkommer /
sesam

Hoofdgerechten

Hert 24,50
- structuren pastinaak/ dukkah / eigen jus
met merg

Entrecote 25,50
- ratatouille garnituur / chimichurri

Snoekbaars 24,50
- rouleaux van wortel / bereidingen peen /
schuim van gerookte paling

Oosterse polenta 19,50
- polenta / ingelegde groenten / zwarte
knoflook / beukenzwam / rendang jus

Desserts

Braam 8,95
- cremeux / witte chocolade / emulsie
basilicum

Sinaasappel & vanille 8,95
- espuma / granite / amandel

Kaasplank van diverse kazen 12,50
- kletsenbrood en chutney

Verassingsmenu

3 gangen 32.50

4 gangen 37.50

Uit te breiden met een assortiment
kaas 12.50.

Lust u graag een bijpassende wijn?
Per glas 6