



Menu "Ten Doele"

62.50 euro

VOORGERECHTEN

Kikkerbillen

in roomsaus "Ten Doele" of in lookboter

Gerookte Zeeuwse paling, kwartelei,

zure room, wasabi, Granny Smith

Drie bereidingen van scampi

Oosters- Roomsaus Ten Doele - Fritti

Polderaardappel, gepocheerd hoeve-eitje, mousselinesaus

met gerookte zalm of garnaaltjes

Terrine van ganzenlever, mango en chili,

suikerbroodje..... € 4.00

Gebakken ganzenlever

met zoete wortel..... € 4.00

Duo van ganzenlever

Terrine en gebakken. € 4.00

Zeeuwse oesters

6 stuks op ijs

Gegratineerde oesters "Fine Champagne"

6 stuks

Langoustines in een romig sausje

..... € 6.50

Drie koude en drie gratineerde oesters

Wijngaardslakken in lookboter

Carpaccio van Holsteinrund licht gerookt,

ganache van ganzenlever

St-Jacobsnootjes, bloemkoolvelouté, garnaaltjes

pesto, choron, buikspek

Tapabord

Gerookte paling, zure room, wasabi-

Garnaaltjes met bloemkool-

Kroketje mozzarella, coppa di Parma-

St-Jacobsnootje, choron, buikspek

Toast "Richelieu" gerookte zalm, gepocheerd hoeve-ei, mousseline

en 10g. Royal Belgian Caviar Gold label. € 14.00

Duo kaas- en garnaalkroket of Garnaalkroket 2 stuks of kaaskroket 2 stuks

HOOFDGERECHTEN

Grietfilet Normandisch

met puree

Gebakken kabeljauw met spinazie

Tierenteynse mosterdsaus en puree

Sliptongen 2 stuks, huisgemaakte tartaar,

sla en frietjes of puree

Gegrilde zeebaars, zacht tomatensausje

warmer groentjes, puree of rijst

Ossobuco met fijne groenten,

pasta of frietjes

Koninginnenhapje met krokant gebakken zwezeriken

en kroketjes

Kalfskotelet in de Josper, Portosausje

wintergarnituur en kroketjes..... € 4.00

Belgische filet mignon in de Josper, sla en frietjes,

sous naar keuze

Rib-eye Iers in de Josper, sla en frietjes

saus naar keuze € 7.00

Ierse Côte à l'os in de Josper 1 pers. sla, frietjes

saus naar keuze € 7.00

Saus naar keuze bij de vleesgerechten in de Josper

Roquefortsaus

bearnaise

choron

champignonroomsaus

peperroomsaus

NAGERECHTEN

Foret Noir taartje

"Colonel"

citroensorbet met Vodka

Crème Brûlée

Café glacé

Sabayon met vanille-ijs

..... € 2.50

Pannenkoek met appeltjes gekarameliseerd

Pannenkoek met appeltjes

geflambeerd met Calvados.....€ 2.50

Huisgemaakt vanille-ijs

met warme chocoladesaus

Huisgemaakt vanille-ijs met caramel

Huisgemaakt vanille-ijs,

advocaat en crumble van chocolade.....€ 2.50