

Muggels

By Güis

FINE DINE | FRANS – AZIATISCH – MEDITERRAANS

Dit menu wordt per tafel geserveerd. Heb je specifieke dieetwensen of allergieën, geef dit dan door bij de bestelling.

Menu van de chef

Laat je verrassen door de creativiteit van Gijs met een exclusief 4-, 5- of 6-gangen menu, speciaal samengesteld om jouw culinaire zintuigen te prikkelen

| | |
|----------|--------------------------|
| 3-gangen | 60 (Enkel op woe. & do.) |
| 4-gangen | 70 |
| 5-gangen | 85 |
| 6-gangen | 100 |

| Wijnarrangement | | Bob-arrangement | | Eventuele extra's | |
|------------------------|------|------------------------|-------|--------------------------|---------|
| Per glas | 9.50 | Per glas | 5.50 | Scroppino | + 10 |
| 3-gangen | 28 | 3-gangen | 16 | Kaas i.p.v. dessert | + 9.50 |
| 4-gangen | 35 | 4-gangen | 21.50 | Assortiment kaas | + 18.50 |
| 5-gangen | 45 | 5-gangen | 26.50 | | |
| 6-gangen | 55 | 6-gangen | 32 | | |

Ala carte

Voorgerechten

Bluefin Tonijn – Five Spice – Merg – Soja

25

Sashimi van Balfegó tonijn met buikspek van de Bbq, gel van teriyaki, avocadocrème, zoetzure Myoga en vinaigrette van citrus en soja
Gebakken Balfegó tonijn met five spice, een crème van kokos en curry
Merg van Balfégo tonijn gebrand en gemarineerd met ponzu.

Ganzenlever – Bloedsinaasappel – Granny Smith

27

Terrine van ganzenlever, pennywafel met gelei van port, vinaigrette van bloedsinaasappel, salade van Granny Smith appel en bloedsinaasappel.
Gebakken ganzenlever afgelakt met een jus van kalf en bloedsinaasappel met Timut peper

Paneer – Tomaat – Fregola

21

Paneer van Raz el Hanout met fregola, chutney van tomaat, gedroogde tomaat, artisjok en vinaigrette van Thaise basilicum

Tussengerechten

Coquille – Langoustine – Sepia

25

Gebakken coquille met langoustine, pasta van sepia, venkel, gepofte rijst en saus van tom kha kai.

Zwezerik – Ossenstaart – Morille

27

Gebakken zwezerik met ossenstaart en morilles, knolselderij, marmelade van wortel en salade van gele en rode wortel.

Rendang – Gefermenteerde Kool – Soja

25

Indisch stoofvlees met gefermenteerde kool en een jus van soja.

Hoofdgerechten

Kabeljauw – Octopus – Citrus 33

In miso ingelegde gebakken kabeljauw, Shanghai paksoi, krokante rijst, shiitake, octopus, crème van paddenstoelen en beurre blanc van citrus.

Zeetong – Klassiek 52

Gebakken zeetong 500/600 gram met braadjus, citroen en peterselie.

Anjou Duif – Aardappel – Hooi 38

Filet van Anjou duif met marbré van zoete aardappel en aardappel, crème van hooi, bitterbal van het gekonfijte pootje, schuim van miso en saus van zwarte peper.

Tournedos Rossini – Truffelsaus 55

Argentijnse Black Angus tournedos 200 gram met gebakken ganzenlever, truffel en saus van truffel.

Japanse Wagyu – A5 – Miso 82

Gegrilde Japanse Wagyu entrecote A5 200 gram met mousse van knolselderij, crème van Gochujang en jus van Sambai azijn.

Spitskool Rendang – Gefermenteerde Kool 25

Indische stoof van spitskool met gefermenteerde kool en jus van sereh.

Bijgerechten

Aardappelgratin - Truffel - Comté 9

Bloemkool – Komkommer – Spices 9

Dessert

Rabarber – Yoghurt – Witte Chocolade

15

Compote van rabarber met schuim van limoenblad, sorbet van yoghurt, mousse van witte chocolade en krokant van rabarber.

Pure Chocolade – Hazelnoot – Vanille

15

Mousse van pure chocolade met gekaramelliseerde hazelnoten, karamel, krokant van chocolade en vanille-ijs.

Mandarijn – Calamansi – Dennentop

15

Mandarijntje gevuld met een mousse van calamansi, cakeje van amandel, compote van mandarijn en sinaasappel, zure mat van dennentoppen, sorbet van mandarijn met Timut peper.

Selectie van kazen

18.50

5 kazen van de kaaswagen met verschillende chutneys en compotes, appelstroop, brood en gebrande noten.