

Muggels

By Gijs

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

4-gangen 70

5-gangen 85

6-gangen 100

Wijnarrangement

Per glas 9.50

4-gangen 35

5-gangen 45

6-gangen 55

Bob-arrangement

Per glas 5.50

4-gangen 21.50

5-gangen 26.50

6-gangen 32

Eventuele extra's

Scroppino + 10

Kaas i.p.v. dessert + 9.50

Assortiment kaas + 18.50

À la 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 – Aardbei – Pruimen

27

Terrine van ganzenlever, toast met salade van postelein, cresson en aardbeien, vinaigrette van sjalot aardbei en zwarte peper, Tarte tatin van pruimen met gebakken ganzenlever en vinaigrette van umeboshi

Tofu – Soba noedels – Pinda

21

Gebakken tofu met soba noedels, chutney van courgette, zoetzure komkommer, wortel, granaatappel, katjang bawang en vinaigrette van pinda

Tussengerechten

Kreeft – Aromaten – Rode Curry 25

Gebakken ½ kreeft met groenten aromaten, Coeur de Boeuf tomaat. Padron peper, lamsoren en saus van rode curry

Zwezerik – Langoustine – Kalfsjus 28

Gebakken zwezerik, gelakt met schaaldierenjus, snijbiet, bereidingen van bloemkool, gebakken langoustine en kalfsjus

Rendang – Gefermenteerde Kool – Soja 25

Indisch stoofvlees met gefermenteerde kool en een jus van soja

Hoofdgerechten

Rode Mul – Tomaat – Artisjok 37

Gebakken rode mul met een mousseline van groene kruiden, antiboise van tomaat, zoetzure en gedroogde tomaat en artisjok

Zeetong – Klassiek 52

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

Tournedos Rossini – Truffel saus 55

Argentijnse Black Angus tournedos 200 gram met gebakkenganzenlever, truffel en saus van truffel

Japanse Wagyu – A5 – Sambai 82

Gegrilde Japanse Wagyu entrecote A5 200 gram met mousse van knolselderij, groene groenten en jus van Sambai azijn

Txogitxu – Peulvruchten – Béarnaise 86

Côte à l'Os Txogitxu, premium rundvlees met karakter uit Baskenland, 21 dagen gerijpt door Pieter de Vlieger, +/- 700gr gegrild met een mix van peulvruchten, Pommes pont neuf en Béarnaise saus (bereidingstijd: ongeveer 25 min)

Spitskool Rendang – Gefermenteerde Kool 25

Indische stoof van spitskool met gefermenteerde kool en jus van sereh

Bijgerechten

Bloemkool– Komkommer – Spices

9

Koreaanse bloemkool met zoetzure komkommer en rode ui en spicy dip

Aardappelgratin – Truffel – Comté

9

Aardappel uit Odiliapeel gegratineerd met truffel en Comté kaas

Dessert

Kers – Clafoutis – Stracciatella

15

Kers van matcha- en gembermousse met een cakeje van citrus en maanzaad, clafoutis van amarena kersen met warme kersensaus, stracciatella ijs

Mango – Passievrucht – Kokos

15

Tropische mousse van mango en passievrucht, biscuit van kokos met compote van ananas, gelei van passievrucht, crumble van kokos en ijs van lychee

Millefeuille – Framboos – Mascarpone

15

Millefeuille met frambozen, crème Suisse, mascarpone met roze peper, sorbet van framboos en soupe de fruits

Selectie van de kaaswagen

18.50

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

Asperges

Asperges Klassiek

33

Asperges met ei, ham, botersaus en aardappelpuree

Lam – Asperges – Ladies Pepper

42

Drie bereidingen van lam met asperges, crèmeux van paprika, compote en krokant van aubergine, saus van Ladies pepper

Bijgerecht

Asperges 7st

15

Asperges met hollandaise