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	38
5-gangen	47,50
6-gangen	57

Bob-arrangement

Per glas	6,00
4-gangen	24,50
5-gangen	30
6-gangen	35,50

Extra's

Scroppino	+ 10
Kaas i.p.v. dessert	+ 9,50
Assortiment kaas	+ 19,50

À la carte

Voorgerechten

Bluefin Tonijn – Dashi – Tartelette – Soja 27

Sashimi van Balfegó tonijn met een dashi bouillon, shiso, enoki paddenstoel en waterkers.
Geschroeide Balfegó tonijn met soja marshmallow, avocado, mousse van kokos en limoen en krokant van sambal en sesam.
Tartaar van Balfegó tonijn in een tartelette met een crème van wakame.

Ganzenlever – Vijg – Boomtomaat 28

Terrine van ganzenlever, toast met salade van witlof, roodlof, choko en vijgen met kaantjes van bloedworst.
Gebakken ganzenlever met boomtomaat en schuim van rode wijn en specerijen met crunch van macadamia.

Rettich – Shiitake – Bloemkool 23

Gebakken ingelegde rettich, bloemkoolcurry, beurre noisette, krokante aardappel, piccalilly, gepekelde shiitake en een schuimige dashi van kombu en shiitake.

Tussengerechten

Coquille – Ossenstaart – Bospaddenstoel 27

Ossenstaart met daarop coquille, gebarbecuede prei, gebakken bospaddenstoelen en een schuimige saus van miso en ganzenlever.

Buikspek – Langoustine – Rode curry 28

Gebakken langoustine, geroosterd buikspek, rouleau van kool met crème van gochujang, kousenband en saus van rode curry.

Rendang – Gefermenteerde Kool – Soja 26

Indisch stoofvlees met gefermenteerde kool en een jus van soja

Hoofdgerechten

Kabeljauw – Aardpeer – Bakkeljauw 41

Gebakken kabeljauw met een crème van peterseliewortel, gebakken gerookte aardpeer, palmkool en jus van aardpeer en timutpeper. Kroketjes van bakkeljauw en massala met rouille.

Zeetong – Klassiek 52

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

Tournedos Rossini – Truffelsaus 55

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

Japanse Wagyu – A5 – Sambai 82

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

Hertenkalf – Kweepeer – Paarse mosterd 46

Gebakken hertenkalffilet met knolselderijcrème, kweepeertarte tatin, gekaramelliseerde appel, rode kool en saus van paarse mosterd.

Spitskool Rendang – Gefermenteerde Kool 27

Indische stoof van spitskool met gefermenteerde kool en jus van sereh

Bijgerechten

Bloemkool – Komkommer – Spices 10

Koreaanse bloemkool met zoetzure komkommer en rode ui en spicy dip

Aardappelgratin – Truffel - Comté 9

Aardappel uit Odiliapeel gegratineerd met truffel en Comté kaas

Nagerechten

Peer – Crème brûlée – Kapulaga jawa 15

Crème brûlée van kapulaga jawa (Javaanse kardemom), gepocheerde peer, crème Suisse, specerijensiroop en ijs van kapulaga jawa.

Citrus – Sabayon – Andalimanpeper 15

Biscuit van mandarijn met daarop een marmelade van citrusfruit met champagnesabayon en ijs van andalimanpeper.

Schwarzwald kirsche – Vanille – Chocolade 15

Biscuit van chocolade met vulling van kersen, vanillemascarpone, vanille-ijs, chocolade-ijs en warme chocoladesaus.

Selectie van kaaswagen 19,50

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