

De Kokkel

menu van 14/01 - 14/02

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Carpaccio van lijngevangen zeebaars - limoen vinaigrette - roze pompelmoes - dille
Carpaccio de bar de ligne - vinaigrette au citron vert - pamplemousse rose - anneth

33

Gebakken Schotse langoustines - knolselder - trompette de la mort - jus van eekhoorntjesbrood
Langoustines d'Ecosse poêlées - céleri-rave - trompette de la mort - jus de cèpes

49

Gegratineerde coquilles - andijvie - Champagnesaus
Coquilles Saint-Jacques gratinées - scarole - sauce au champagne

35

Kalfsconsommé - eendenlever - kalfstong - fijne groentjes
Consommé de veau - foie de canard - langue de veau - petits légumes

31

Krokant gebakken kalfszwezerik - schorseneer - aardpeer - kalfsjus
Ris de veau croustillant - salsifis - topinambour - jus de veau

38

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Holstein filetpur "Rossini" - gebakken eendenlever - pommes Anna
Filet pur Holstein "Rossini" - foie gras de canard poêlé - pommes Anna

68

Op karkas gebraden duif - groene kool - Montbéliard worst
Pigeon rôti sur carcasse - chou vert - saucisse de Montbéliard

52

Gebakken lijngevangen zeebaars - grondwitloof - beurre blanc
Bar de ligne poêlé - endives - beurre blanc

55

Wilde tarbot - aardappelmousseline - aardpeer - zwarte truffel uit Périgord
Turbot sauvage - mousseline de pommes de terre - topinambour - truffe noire du Périgord

69

Wij vragen onze gasten vriendelijk om minimaal een voor- en hoofdgerecht per persoon te bestellen.
Nous servons au minimum une entrée et un plat principal par personne.

