ONZE FAVORIETE AVOND

Menukaart Het Witte Paard

Een avond bij ons begint met een tafel vol lekkers om samen te delen met je tafelgenoten. Daarna geniet je van een smaakvol diner, zorgvuldig samengesteld door onze chef of door jou gekozen uit onze à la carte kaart.

Een goede fles wijn op tafel. Gekozen uit onze wijnwinkel met de beste prijs-kwaliteit in de regio. Of een heerlijk glas van onze wijnkaart.

Na deze avond hopen wij dat jullie de volgende keer weer terug willen komen. Als er iets is, wat wij vanavond vergeten, of beter kan, dan horen wij het graag.

Geniet van deze avond, · **Joë, Tess, Sanne, Jean Paul & ons team**

Menu Het Witte Paard

Vanaf 2 personen 89,- p.p.

Met onder andere: · een heerlijk **aperitief** · selectie van onze lekkerste **bites** · **4 gangen chefs menu** · Tafelwater & koffie of thee met wat lekkers · Heerlijke fles wijn mee naar huis uit onze **wijnwinkel** · Optioneel met **bijpassende wijnen 27,50**

Voorgerechten

Salade Het Witte Paard **12,75**
Peer, spek, pecannoot, vijg, oude geitenkaas en balsamico

Gamba's uit de oven **18,50**
Aioli en brood

Tomatensoep **8,50**
Room

Salade garnalen **18,25**
3 soorten garnalen, komkommer, croutons en whiskeysaus

Vissoep **11,75**
Romig en goed gevuld

1/2 dozijn oesters **22,75**
Citroen en mignonettesaus

Rundercarpaccio **15,75**
Truffelmayonaise, rucola, Parmezaan en pijnboompitten

Wildzwijnsalade **13,75**
Wildzwijnpastrami, augurk en piccalilly

Gegratineerde paddenstoelen **12,75**

Bospaddenstoelensoep **9,50**
Met room en truffel

Hoofdgerechten

Gorgonzolapasta **19,75**
Saus van champignon, gorgonzola, aubergine en courgette

Zeewolffilet **27,75**
Grove mosterdsaus, prei, seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Flat iron steak **31,75**
Rodewijn-pepersaus, seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Classic burger **19,75**
Briochebroodje, sla, tomaat, augurk, spek en kaas

Eendenborst **29,75**
Rood fruit en portsaus

Zalmfilet **28,75**
Ketjap, sesam, furikake, taugé en komkommer

Hertenbiefstuk **32,75**
Saus van bospaddenstoelen, seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Bijgerechten

Frietjes met mayo **4,50**

Salade **4,50**

Specials van de chef

Tournedos **39,75**
Groenten, aardappelgarnituur en jus van bospaddenstoelen

Zeebaars **34,75**
Op de huid gebakken, romige saus van Hollandse garnaal, waterkerspuree en bijpassend groentegarnituur

Wildstoverij met hertenfilet **37,50**
Rodewijnsaus, krieltjes, paddenstoelen en zilveruitjes. Geserveerd met wildgarnituur

Desserts

Dame blanche 9,75
Vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus

Cheesecake 11,50
Slagroom en karamelsaus

Bolletje ijs 1,50
Vanille, chocolade, framboos of citroen

Koffie/thee met friandise 8,50
Koffie met huisgemaakte lekkernijen

Chocolademousse 10,75
Saus van witte chocolade en slagroom

Crêpe Suzette 12,50
Flensjes, vanille-ijs en sinaasappelsaus

Kaasplateau 13,75
Diverse binnen- en buitenlandse kazen

Bijpassende wijn of port

Enate – Gewürztraminer Dulce Late Harvest 9,50

Alves de Sousa – Quinta da Gaivosa 10 YO Tawny Port 10,50

Digestiefsuggesties

French | Italian | Irish | Spanish coffee 8,50

Mestreau & Cie – Cognac V.S.O.P. 9,90

Roger Groult – Calvados 8 Ans Sauternes Cask Finish 9,00

Berta – Grappa Monprà Affinata Piëmonte Italië 8,50

Aberlour Speyside Single Malt 12yrs 11,50

Caol Ila Islay Single Malt 12yrs 12,00

Berta – DiRose Rosolio 7,50

Koremans Orangecello 4,80

Mestreau & Cie – Cognac V.S. 7,90

Mestreau & Cie – Cognac X.O. 17,50

Berta – Grappa Nibbio Barbera Piëmonte Italië 8,50

Cragganmore Speyside Single Malt 12yrs 11,90

Dalwhinnie Highland Single Malt 15yrs 14,50

Berta – Amaretto DiMombaruzzo 7,50

Koremans Limoncello 4,80

Alle prijzen in euro's. Allergie of speciale dieetwensen? Laat het ons weten!