

## **Voorjaars & Zomer menu Uw Chefkok Thuis en Sotto Lounge 2019**

*(Dit menu is slechts een voorbeeld. Uiteraard kan dit menu aangepast worden naar uw persoonlijke wensen)*

### **Ontvangst | tafelhapjes**

*Luxe noten, hartige koekjes, groenten chips.*

### **Sechuan | Button**

*Spectaculaire opening van uw diner met een eetbaar bloemetje wat uw smaakpapillen opent.*

### **Amuse | tomaat**

*In Japanse rijstazijn gemarineerde tomaat met schuim van Vadouvan en crumble van Casave, komkommerkruid.*

### **Tonijn | langoustine**

*Tartaar van verse tonijn met gebrande langoustine, sesamdressing, mayonaise met Bahrat, spitskool salade met Vadouvan, druppels langoustine extractie met citroengras en gember.*

### **Kabeljauw | Hollandse garnaal**

*Zacht gegaarde kabeljauwfilet op bloemkoolpuree met limoen, Hollandse garnaaftjes, romanesco, parse bloemkool en bimi, gebrande hazelnootjes en beurre noisette.*

### **Coquille | pastinaak**

*Grote geroosterde coquille met een mousseline van pastinaak, gedroogde zwarte olijven en olijfolie met citroen.*

### **Kalfsribeye | primeurtjes**

*Op houtskool gegrilde kalfsribeye met bospeen, meiknol, groene asperges, doperwtjes en gele biet, roseval aardappeltjes en een eigen jus met citroentijm.*

### **Bloedsinaasappel | witte chocolade**

*Compote van bloedsinaasappel met basilicum, witte chocolade mousse met "Gemsa Medina" specerijen, stroop van wortel en gember, eiwit merengue en crumble van gezouten karamel.*

### **Tropisch | exotisch**

*Ananas gepocheerd in specerijen siroop met gebrande banaan, compote van mango met rode pepertjes, saus van passievruchten, koekkruimels en gesuikerde amandeltjes, met vloeibare stikstof aan tafel bereide sorbetijs van specerijen en exotisch fruit.*

### **Koffie | thee**

*Koffie of thee ter afsluiting van het diner met koekjes en bonbons. (Wij maken graag gebruik van uw koffieapparaat)*

**3 gangen € 65,- | 4 gangen € 80,- | 5 gangen € 95,- | 6 gangen € 110,-**

### **Wijnarrangementen:**

*3 glazen € 27,- | 4 glazen € 36,- | 5 glazen € 45,- | 6 glazen € 55,-*

### **Upgrade naar een luxe wijnarrangement van bekende wijnhuizen en mooie jaargangen:**

*3 glazen € 40,- | 4 glazen € 54,- | 5 glazen € 68,- | 6 glazen € 80,-*