

Najaars & Winter menu Uw Chefkok Thuis en Sotto Lounge 2020

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

Ontvangst | tafelhapjes

Luxe noten, hartige koekjes.

Sechuan | Button

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

Amuse | avocado

Crème van avocado met zure room, Avruga kaviaar, Vene cresse en cassave chips

Tonijn | coquille

Tartaar van verse tonijn met gebrande coquille, sesamdressing, komkommer en radijs, mango, Ponzu, krokante nori en groene curry.

Kabeljauw | gamba

Zacht gegaarde kabeljauwfilet met puree van winterpeen met gember en citroengras, gebrande wilde gamba, frisse venkelsalade en een schuimige saus van gamba met kokos en limoen blad.

Risotto | herfsttruffel

Risotto met truffel, Parmezaanse kaas, olijfolie, gedroogde zwarte olijven en vers geschaafde herfsttruffel.

Wagyu | paddenstoelen (of hertenbout voor de wildliefhebbers)

Flank steak van Wagyu op "The Black Basterd" gegrild met knolselderij mousseline en paddenstoelen uit de oven, knolletjes en kooltjes en een jus met rode wijn, sjalot en knoflook.

Kazen | druiven

Selectie van de mooiste kazen van dit moment gepresenteerd met druiven, Bisschopsbrood en diverse compotes.

Appeltaartje | anders

Moderne variant van de appeltaart met appelcompote en kaneel, vanille crème fraîche, gesuikerde amandeltjes, koekkrumels, merengue, hazelnoot en rum rozijntjes, met vloeibare stikstof aan tafel bereide sorbetijs van appel en karamel.

Koffie | thee

Koffie of thee ter afsluiting van het diner met koekjes en bonbons.

(Wij maken graag gebruik van uw koffieapparaat)

4 gangen € 80,- | 5 gangen € 95,- | 6 gangen € 110,-

Wijnarrangementen & alcoholvrije arrangementen op basis van alcoholvrije wijnen, sappen en cocktails:

4 glazen € 36,- | 5 glazen € 45,- | 6 glazen € 55,-

Aangezien wij met dagverse seizoen producten werken, kan het voorkomen dat een ingrediënt niet beschikbaar is, wij zullen dan zorgen voor een passend alternatief.

Wilt u hele bijzondere wijnen drinken van bekende en grote huizen dan kunnen wij dit in overleg met ook verzorgen vanuit onze wijnkelders te Sotto, wij gaan dan graag met u op zoek naar de wijnen die u graag zou willen drinken en bieden deze dan per fles aan.

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