

Tjaarda' s 3 gangen keuzemenu

36,50 per persoon

Voorgerechten

Keuze uit

Gravad lax van Noorse zalm met mierikswortel & honing-mosterd olie

Wijnadvies: Wairau River Sauvignon blanc

Nieuw Zeeland | Marlborough | Wairau River Wines. Druif: Sauvignon blanc .

7,00

Carpaccio Picanha “runderstaartstuk” van de big green egg met maggiplantenemulsie en draadjesvlees bitterbal

Wijnadvies: “Cuvee Stéphane Bouix” Viognier

Frankrijk | Languedoc | Domaine Haut de Mourier. Druif: Viognier

6,00

Tartaar van Albacore tonijn met warme ponzu-vinaigrette & geroosterde sesam

Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva “Salmariano”

Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.

7,00

Vegetarisch gerecht van Burrata met woudvruchtencompote & Thaise basilicum

Wijnadvies: Coteaux du Languedoc “Les Romanes”

Frankrijk | Languedoc | A.O.P. Coteaux du Languedoc | Vignerons du Sommierois, Sommieres. Druif Grenache blanc & Rousanne.

5,00

Hoofdgerechten

Keuze uit

Gebakken snoekbaarsfilet van met rode biet en een gamba cannelloni

Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron

*Frankrijk | Bourgogne, Mâconnais Mâcon | Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay
6,00*

Geroosterde kabeljauw met pistache kardemom salsa en zure room

Wijnadvies: "Cuvee Stéphane Bouix" Viognier

*Frankrijk | Languedoc | Domaine Haut de Mourier. Druif: Viognier
6,00*

Gegrilde kalfsentrecote met Merlot jus en gekarameliseerde sjalot

Wijnadvies: Monferrato "Montej"

*Italië | Piemonte | Villa Sparina Monterotondo. Druif: Barbera
5,00*

Pulled beef met paddenstoelen risotto en runderfond

Wijnadvies: Ribera del Duero "Roble"

*Spanje | Rueda & Ribera del Duero | Bodegas Comeng. Druif: Tempranilla tinto
5,00*

Vegetarische Ravioli van wonton-vel gevuld met pompoen & Gruyère kaas

Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva "Salmariano"

*Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.
7,00*

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten of salade en een aardappel garnituur.

Nagerechten

Keuze uit

Tarte tatin, op de kop gebakken appeltaartje met boerenjongens ijs & gezouten karamel

Wijnadvies: Feiler- Artinger "Ruster Ausbruch"

Oostenrijk | Burgenland Neusiedlersee-Hüglland | Weingut Feiler-Artinger. Druif: Chardonnay, Neuburger, Weisburgunder en Welschriesling

7,00

Kaas "ijs" van Wolvega Bleu met krokante pecannoten & pure chocolade

Wijnadvies: Banyuls "5 ans d' Age" Domaine de Baillaury

Frankrijk | Rousillon | La Cave de l' Abbé Rous Banyuls sur mer. Druif: Grenache Gris & Grenache Noir

6,00

Bitterballen van Fries suikerbrood met crème patissier & V.O.C. kruiden roomijs

Wijnadvies: Feiler- Artinger "Ruster Ausbruch"

Oostenrijk | Burgenland Neusiedlersee-Hüglland | Weingut Feiler-Artinger. Druif: Chardonnay, Neuburger, Weisburgunder en Welschriesling

7,00

Shake van banaan & gember met gekarameliseerde banaan & kokosijs

Wijnadvies: Moscato d' Asti "Bricco Riella"

Italië | Piëmonte | Cascina Pian d' Or, Mango d' Alba. Druif: Moscato Bianco.

5,00

Losse gerechten:

Voorgerechten 11,00

Hoofdgerechten 23,50

Nagerechten 11,50

Bijpassend wijn arrangement 19,50

Klassiekers “a la carte”

Voorgerechten

Huis gerookte zalm Gemarineerd met natuurzuiver zout, citroen & graan jenever, gerookt op snippers van appelbomen

12,50

Wijnadvies: Stone Barn Chardonnay

Verenigde Staten | Delicato Family Vineyards, Manteca. Druif: Chardonnay.

6,00

Kreeftenbisque met wad garnalen van TX65

9,50

Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron

Frankrijk | Bourgogne, Mâconnais Mâcon | Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay

6,00

Krokant gebakken kalfszwezerik met risotto & eekhoorntjesbrood

14,50

Wijnadvies: Wairau River Pinot Noir

Nieuw Zeeland | Marlborough | Wairau River Wines, Blenheim. Druif: Pinot Noir.

7,00

Hoofdgerechten

Noordzee tong *In zijn geheel gebakken & gearroseerd in roomboter, aan tafel gefileerd*
39,50

Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron

Frankrijk | Bourgogne, Mâconnais Mâcon | Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay
6,00

Tournedos *met Merlot jus*

34,50

Wijnadvies: Stone Barn Merlot

Verenigde Staten | Californië. | Delicato Family Vineyards, Manteca Druif: Merlot
6,00

Desserts

Kaas presentatie *een selectie van regionale & internationale kazen geserveerd met kweeperen chutney en notenbrood*

11,50

Wijnadvies: Dow's "aged 10 years" Tawny Port
Portugal | Douro | Bodegas Camillo Castilla.

6,70

Grand dessert *een compilatie van verschillende soorten patisserie*

12,50

Wijnadvies: Moscato d' Asti "Bricco Riella"

Italië | Piëmonte | Cascina Pian d' Or, Mango d' Alba. Druif: Moscato Bianco.
5,00

Business & Friends menu

31, 50 per persoon

Ambachtelijk gerookte zalm ~~~~ of Runder carpaccio

Kabeljauw filet met limoensaus of ~~~~ Black Angus biefstuk met jus van V. O. G. kruiden

Koffie met friandises

Prieuwke menu

*Vanaf 21 januari t/m 31 maart Prieuweke menu actie voor 42, 50
i. p. v. 52, 50 per persoon*

*Laat u verrassen door onze keukenbrigade met 10 gerechten verrassingsmenu geserveerd in
7 gangen.*

Dit menu is tot 19.00 uur te bestellen.

Wijnarrangementen

Voor de echte liefhebber. Per gerecht kunt u genieten van een bijpassende wijn.

<i>2 glazen wijn</i>	<i>12, 25</i>
<i>3 glazen wijn</i>	<i>19, 50</i>
<i>4 glazen wijn</i>	<i>24, 50</i>