

RESTAURANT *le Maquisard*

Welkom in restaurant "Le Maquisard". Onze keukenbrigade werkt uitsluitend met dagverse producten. Tevens staat ons restaurant bekend om het 'ambachtelijke koken'. Zo maken wij bijvoorbeeld zelf onze sauzen, soepen en het ijs. Alle gerechten zijn ambachtelijk bereid en puur uit de natuur! Eens extra genieten? Laat u dan culinair verwennen door Chef-kok Taco Serné en zijn team met een vijfgangen surprisemenu (42,5). Graag adviseren wij u een bijpassende wijn bij uw diner.

Bon Appétit!

Om mee te beginnen

Uitgebreid broodplankje met Frans landbrood en olijfjes met zongedroogde tomaatjes 4,5

Koude voorgerechten

Rundercarpaccio van Maas Rijn IJssel rund met truffelsaus, pijnboompitten & Parmezaanse kaaskrullen 9,5

Salade met gegrilde Gelderse polderhoen, bacon, Parmezaanse kaas en croutons 9,5 *

Salade met in Serranoham gebakken geitenkaas met honing 9,5 *

Appelsalade met walnoten en gebrande geitenkaas 8,5 * ✓

Sashimi van tonijn met dashi iri ponzu mayonaise en wasabikaviaar 9,5

Gerookte zalm met ingelegde komkommer en Japanse zeewier salade met wasabimayonaise 8,5

** De salades kunnen wij ook in een extra grote variant serveren. De meerprijs bedraagt 4,5*

Warme voorgerechten

Zacht gegaarde eend met vincotto en knapperige appelchips en bacon van Serranoham 8,5

Gamba's in kruidenboter en knoflook gegaard geserveerd met een crostini 8,5

Romige pompoensoep met bacon van Serranoham 6,-

Tomatensoep met prei en basilicum 6,- ✓

Thaise kippensoep met gegrilde kip, koriander en bosui 6,-

Hoofdgerechten

Veluwe eendenfilet met een sinaasappel-tijmsaus 17,5

Gebakken zalmfilet met een korst van knapperig zeewier en saffraansaus 17,5

Gebakken Noordzee sliptongetjes met remouladesaus en citroen 17,5

Risotto met paddestoelen en een klets kop van Parmezaanse kaas 15,5 ✓

Varkenshaasmedaillons met een crumble van Serranoham en champignonroomsaus 16,5

Tournedos van Iers rund met een porttruffelsaus 21,5

Taglierini pasta met gebakken zalm en gamba's en peultjes met room en pesto 16,5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappelgarnituur en dagverse groenten. Indien gewenst kunnen wij bij het hoofdgerecht extra frites met mayonaise à 3,5 of een frisse salade à 3,5 serveren.

Kaas

Verschillende kaassoorten geserveerd met huisgemaakt vijgenbrood en walnoten 8,5

Desserts

Aardbeien, frambozen en mango-ijs met vers fruit 7,5

Halfzacht chocoladetaartje met vanille-ijs 7,-

Merengue met witte chocolademousse, amarene kersen en kletskoppen 7,-

Gepocheerde appel met banketbakkersroom en gesuikerde amandeltjes 7,-

Proeverij van desserts 7,5

Geniet van ons 3-gangen menu van de maand, afgestemd op het seizoen – 29,5

Bijpassend wijnarrangement – 14,5

✓ = Vegetarisch

Wij willen graag zeer zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie. Heeft u een voedselallergie en wilt u dat aan ons melden? Onze medewerkers zijn op de hoogte van de allergeneninformatie en wij houden daar graag rekening mee.