

MENU MAANDAG*Vitello tonato*

Rosé gegaarde kalfsmuis, tonijn crème, tomaten-tapenade, kappertjes, rode ui en peterseliechips
of

Gemarineerde zalm

Wasabicrème, ingelegde komkommer, radijs, sesam en citroen-gemberdressing
...

Rundertournedos

Geroosterde Roseval, meiraap, groene asperges, Parmaham en truffeljus
of

Lamsrack

Puree van doperwten, geroosterde Roseval, groene asperges en salsa verde
of

Zeeduivel gegaard in Dashi

Krielaardappel, meiraap, groene asperges, spinazie en knoflook-korianderolie
...

Gepocheerde peer

Vanille-ijs, amandel en saus van gezouten karamel
*

MENU DINSDAG*Carpaccio van gepofte paprika* ✓

Gegrilde courgette, quinoa, cashewnoten, feta en salsa verde van rucola
of

Charcuterie

Gerookte rib-eye, Parmaham, varkensrollade, ossenworst, Friese droge worst, olijven, augurk en Old Amsterdam
...

Gegrilde kalfsentrecote

Aardappelgratin, spinazie, paddenstoelen, krokante knoflook en truffeljus
of

Tamme eendenborst

Zoete aardappel, bimi, groene asperges, crunch van bacon en saus van rode Port en frambozen
of

Op de huid gebakken kabeljauwfilet

Linguini, bospeen, peultjes, bimi en Antiboise
...

Taartje van pure chocolade

Amarena-kers, vanilleroom, chocolade parels en crunch van hazelnoot
*

CHEF'S MENU (vanaf 18.00 uur)

Hoofdgerecht € 19,50

2-gangen menu € 24,50

3-gangen menu € 29,50

Extra gerecht of alternatief dessert:

Kaasdessert à € 12,- of € 3,50 supplement

Vijf kazen van Nederlandse bodem, noten, gedroogd fruit en appelstroop

Onze menukaart is met grote zorg samengesteld en ons team is er alles aan gelegen om het u naar de zin te maken. Om u dagverse kwaliteit en voldoende variatie te kunnen bieden, serveren wij naast onze kleine kaart een dagelijks wisselend "Chef's menu". Wij werken met duurzame producten en variëren graag met de seizoenen mee. Eerlijke producten, mooie smaken en prettige service is wat wij belangrijk vinden.

Gerechten die worden aangegeven met het ✓ teken, zijn vegetarisch of vegetarisch verkrijgbaar en de hoofdgerechten zijn gehele week te bestellen. Heeft u last van een allergie of intolerantie? Onze bediening informeert u graag over de mogelijkheden.

Wij wensen u een fijne tijd bij Hotel Graaf Bernstorff. Eet smakelijk en geniet!

MENU WOENSDAG*Gemarineerde zalm*

Wasabicrème, ingelegde komkommer, radijs, sesam en citroen-gemberdressing
of

Romige maissoep ✓

Gegrilde kip, lente-ui en kruidenolie
...

Gegrilde runderentrecote

Jonge groenten, aardappelgratin, gepofte tomaat en pepersaus
of

Gekonfijte parelhoen

Geroosterde sjalot, bospeen, couscous, gepofte tomaat en morillejus
of

Op de huid gebakken zeebaarsfilet

Doperwten-risotto, spinazie, Noordzeegarnalen en schuim van schaaldieren
...

Chocolade-passievruchttaartje

Crèmeux van mango, chocoladeaarde en passievrucht
*

MENU DONDERDAG*Vitello tonato*

Rosé gegaarde kalfsmuis, tonijncrème, tomaten-tapenade, kappertjes, rode ui en peterseliechips
of

Soep van doperwten ✓

Veldsla, kaantjes en schuim van munt

...

Rundertournedos

Geroosterde Roseval, meiraap, groene asperges,
Parmaham en truffeljus
of

Kingfish

Aardappelgratin, ratatouille, tomatensalsa en
schuim van witte wijn en citroen
of

Pompoenrisotto ✓

Jonge groenten, krokante knoflook,
geitenkaas en kruidenolie

...

Frambozenmousse-taartje

Sponge cake, Sfera caramel, frambozencoulis
en vanilleroom

*

MENU VRIJDAG*Ceasar salade* ✓

Little gem, gegrilde kip, ansjovis, ei, bacon,
Parmezaanse kaas, croutons, pijnboompitjes
en Ceasar dressing
of

Kreeftenvelouté

Noordzeegarnalen en knoflookcroutons

...

Lamsrack

Puree van doperwten, geroosterde Roseval,
groene asperges en salsa verde
of

Tamme eendenborst

Zoete aardappel, bimi, groene asperges, crunch van
bacon en saus van rode Port en frambozen
of

Zeeduivel gegaard in Dashi

Krielaardappel, meiraap, groene asperges, spinazie
en knoflook-korianderolie

...

Gepocheerde peer

Vanille-ijs, amandel en saus van gezouten karamel

*

MENU ZATERDAG*Koude avocado-crèmesoep* ✓

Noordzeegarnalen, tomaat,
crème fraîche en knoflookcroutons
of

Charcuterie

Gerookte rib-eye, Parmaham, varkensrollade,
ossenvorst, Friese droge worst, olijven,
augurk en Old Amsterdam

...

Gegrilde kalfsentrecote

Aardappelgratin, spinazie, paddenstoelen,
krokante knoflook en truffeljus
of

Op de huid gebakken zeebaarsfilet

Doperwtentrisotto, Noordzeegarnalen,
spinazie en schuim van schaaldieren
of

Gevulde aubergine ✓

Ratatouille, couscous, cashewnoten,
feta en paprikasaus

...

Tartelette

Crème patissier, frambozen, pistache, merengue,
vanilleroom en frambozengel

*

MENU ZONDAG*Steak tartaar*

Kappertjes, augurk, sjalot, mosterdmayonaise
en knoflookcrostini
of

Romige maissoep ✓

Gegrilde kip, lente-ui en kruidenolie

...

Gegrilde runderentrecote

Jonge groenten, aardappelgratin,
gepofte tomaat en pepersaus
of

Gekonfijte parelhoen

Geroosterde sjalot, bospeen, couscous,
gepofte tomaat en morillejus
of

Kingfish

Aardappelgratin, ratatouille, tomatensalsa
en schuim van witte wijn en citroen

...

Vanille-parfait

In balsamico gemarineerde aardbeien,
basilicumgel en chocoladegalet