



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Dinner deal

Onze chef-kok en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecteren. Wij koken puur en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn. Omdat zij, net als wij, passie hebben voor hun vak en uitsluitend topkwaliteit producten leveren. Eet smakelijk!

Wij hebben een aantrekkelijk geprijsd 3- of 4 gangenmenu samengesteld. Voor een aantal speciale gerechten geldt een toeslag op de menuprijs.

	3 gangen	4 gangen
Menu zonder keuze *	€ 49,50 p.p.	€ 62,50 p.p.
Menu met keuze in het voor- of hoofdgerecht *	€ 54,50 p.p.	€ 67,50 p.p.
Menu met keuze in het voor- en hoofdgerecht *	€ 59,50 p.p.	€ 72,50 p.p.

* Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht.

Voorgerechten / tussengerechten

- Gemarineerde zalm in citrus met venkelsalade en kervel hangop
- Rare-roasted yellowvin tonijn met krokante gamba en sesam dressing
- Paling uit eigen rookoven met bereidingen van knolselderij en aardappelkaantjes + € 5,00
- Carpaccio van ossenhaas met een krokantje van Parmezaan, rucola en pijnboompitten
- Langzaam gegaard en met dennensiroop gelakt Iberico buikspek met paddenstoelen
- Pastrami van eendenborst, crème van eendenlever, gebrande zilveruitjes en hazelnoot + € 5,00
- Burrata met salade van zwarte quinoa, geroosterde tomaat en harissa olie **
- Steak tartaar van gepofte wortel, eidooier van kwartel en crème van jonge geitenkaas **

** Deze gerechten zijn vegetarisch.

Soepen

- Heldere bouillon van paddestoelen **
- Helder bouillon van ossenstaart met een grote gevulde ravioli en fijne groenten **
- Licht gebonden bisque van strandkrabben met Hollandse garniaaltjes en crème fraîche + € 3,00

** Deze gerechten zijn vegetarisch.



LANDGOED TE WERVE
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met cherry tomaatjes, antiboise en risotto	
Gebakken schelvisfilet met korstje van tomaat, olijf en basilicum en gegrilde coquille	
Gegrilde witte heibotfilet met gepofte bospeen crème en beurre noisette	+ € 8,00
Sous-vide Poulet Noir filet met een bitterbal van het gekonfijte boutje en gevogelte jus	
Picanha van kalf met pommes Anna, krachtige kalfsjus en seizoensgroenten	
Chateaubriand met gebakken eendenlever en truffeljus	+ € 8,00
Tomaten polenta met aubergine crème en gezouten citroendressing **	
Home made tortellini's met Old Rotterdam, geroosterde bosuitjes en walnoot **	

** Deze gerechten zijn vegetarisch.

Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het "mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Wilt u extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites (advies: per twee personen is dit veelal voldoende).	+ € 4,75
---	----------

Nagerechten

Internationale selectie van kazen met appelstroop en kletzenbrood	+ € 5,00
Taartje van pure chocolade, sorbet van pure chocolade en een krokantje met peper	
Ananas salade met mango creme, marshmallow, cokoscake en pinacolada sorbet	
Lemoncurd met gebrand eiwitschuim en yoghurtijs	
Grand dessert: een proeverij van diverse nagerechten	+ € 5,00