

CHEF'S MENU

3 GANGEN	46,50
4 GANGEN	52,50

BITES

Baba ganoush – harissa	4,50
Ossenworst – piccalilly – oude kaas	5,50
Zalm – wakame	5,50
Geay oester per stuk	5,50

VOORGERECHTEN

Pompoen, Ras el Hanout-crème, quinoa en feta
Eendenconfit, dragon, augurk en brioche
Tonijn, koolrabi, lavas en karnemelkdressing

TUSSENGERECHTEN

Gyoza, misobouillon, shiitake en kimchi
Kabeljauw, uiensoep, Gruyère en bieslook

HOOFDGERECHTEN

Ibérico varkenswang, mousseline, spitskool en aardappelkaantjes
Dorade, linzen, tomaat, saus van Tikka Masala en koriander
Eryngii paddenstoel, hazelnoot, knolselderij en truffelsaus

EXTRA GANG: KAZEN 14,50

Kaas in plaats van dessert binnen menu, supplement 5,00

Affligem Abdijkaas, Oud Brugge, Herve L'Exquis – Remoudou
en Pas de Blue

NAGERECHTEN

Appelcompote, Crème Suisse, bladerdeegkrokant en Baileys roomijs

Kataifi, chocolademousse, olijfolie en pistache roomijs

Per twee personen te bestellen

Clafoutis*, sinaasappel, bloedsinaasappelmousse en -sorbet,
yoghurtsponscake en meringue

*Wordt à la minute bereid, houd bij à la carte rekening met een wachttijd van 30 min

Alle gerechten binnen het menu kunnen ook à la carte besteld worden.

VOORGERECHTEN

Geay oesters (3 stuks)	16,50
Geay oesters (6 stuks)	31,00
Rivierkreeft, suikersla, brioche en cocktailsaus	17,50
Perle Imperial kaviaar, blini's, crème fraîche en bieslook	(30 gr.) 75,00 (50 gr.) 115,00
Kleine caesar salade klassiek (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas)	10,50
Supplement kip en ei	3,50

SOEPEN

Oosterse bouillon, kokos, oesterzwam, sereh, bosui, limoen en gember	10,50
Groninger mosterdsoep, bosui en spekjes (vegetarisch mogelijk)	10,50
Bisque, venkel, tomaat, rivierkreeft en chipotleolie	14,50

MAALTIJDSALADES

Caesar klassiek (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas)	14,50
Supplement kip en ei	4,00
Bloemkool, truffelmayonaise, amandel, Parmezaanse kaas en ponzu dressing	17,50
Gekonfijte eendenbout, krokante ui, Amsterdams zuur en hoisinsaus	28,50
Dorade, venkel, kappertjes en gezouten citroen-beurre blanc	27,50

HOOFDGERECHTEN

Gekonfijte eendenbout, spitskool, knolselderij en truffel-gevogeltejus	33,50
Ossenhaas, sugarsnaps, bospeen en rode wijnjus	39,00
Ravioli (9 stuks) met bospaddenstoelen, truffel en Parmezaanse kaas	24,50
Kreeft met spinazie en gezouten citroen-kreeftensaus	half 30,50 heel 53,50
Gamba's (4 stuks), linguine, knoflook, peper en citroen	31,50

BIJGERECHTEN

Friet met truffelmayonaise	5,75
Haricots verts met ui	5,50
Gemengde salade met croutons	4,50
Spitskool met komijnkaas	5,25

Bij Prinsenhof wordt gewerkt met allergenen. Heeft u een allergie, geeft u dit dan aan bij de bediening.