

CHEF’S MENU

3 GANGEN 46,50
4 GANGEN 52,50

BITES	
Eitje - haringkaviaar	4,50
Paling - bieslook - brioche	6,50
Geay oester met dashi - per stuk	7,50
Ei - asperge - brioche	5,00

VOORGERECHTEN

Radijs (verschillende bereidingen), sesam, nori en piment
Pastrami, tomaat, chimichurri en bieslook
Ceviche van heilbot, pandan, furikake en rijstvel

TUSSENGERECHTEN

Langoustine, petit legumes, Rieslingsaus en brioche
Supplement 4,00
Risotto, Olde Remeker, basilicum en zonnebloempitten

HOOFDGERECHTEN

Asperge, mousseline, kropsla en gepocheerd ei
Zalm, courgette, antiboise en dragon
Sukade, pommes dauphine, uiencrème en bearnaisesaus

EXTRA GANG: KAZEN 14,50
Kaas in plaats van dessert binnen menu, supplement 5,00

Bettine geitenkaas, Tynjetaler, Stokâlde Fryske en Bleu de Wolvega

NAGERECHTEN

Mango, zanddeegkrokant, meringue en limoensorbet
Appel, kiwi, yoghurtcrumble en yoghurt-verveine ijs
Per twee personen te bestellen
Clafoutis*, hazelnoot, grapefruit en pure chocoladesorbet
*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 mosterdsoup, 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
Zalm, 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 basilicummayonaise 5,95
Tomatensalade met burrata 5,25
Gemengde salade met croutons 4,50
Geroosterde groentes met piment 5,25

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



BRASSERIE
PRINSENHOF

DINERKAART