

CHEF'S MENU

3-GANGEN | 46,5 4-GANGEN | 52,5

VOOR-&TUSSENGERECHTEN

KABELJAUW 14,5
zeewier, soja, sesam

POMPOEN 12
kweepeer, blauwe kaas, gesuikerde pecannoten

PASTA LINGUINI 13,5
kimchi, suikersla, krokante ui

FAZANT 17,5
(binnen menu 4,- supplement)
Zwarte knoflook, bouillon van fazant, kruidnagelolie

HOOFDGERECHTEN

ZEEDUIVEL 25
mousseline, wortel, saus van paling

PADDENSTOELEN 24,5
hazelnoot, paddenstoelen- ragout, bladerdeeg

VARKENSWANG 26,5
boerenkool, Opperdoezer Ronde, varkensjus

DESSERTKAART

Kokos, limoen, meringue, harderwener 12,5

Koffie, lange vingers, mascarpone, kastanje 13,5

Clafoutis (per 2 personen) 25

Franse amandelcake, bloedsinaasappel, biet, hangop

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

KAASKAART

(PRIJS PER 25 GR)

OF

SELECTIE KAZEN 17,5

(binnen menu 5,- supplement)

LANGRES AU MARC DE CHAMPAGNE AFFINE AOP 5,5
koemelk – Langres, Frankrijk – rode korstkaas – pittig, romig & nootachtig – gepasteuriseerd

BRIE DE MEAUX AOP 4,5
koemelk – Triconville, Frankrijk – witte schimmelkaas – vol & smeug – rauwmelkse kaas

MUNSTER 4,5
koemelk – Elzas, Frankrijk – rode korstkaas – vol & pittig – gepasteuriseerd

COMTÉ 4,5
koemelk – Jura, Frankrijk – halfharde kaas – vol, kruidig & krachtig – rauwmelkse kaas

SAINT AGUR 5,5
koemelk – Auvergne, Frankrijk – blauwaderkaas – romig & pittig – gepasteuriseerd

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

OOSTERSE BOUILLON | 10,5
kokos, sereh, kaffir

GRONINGER MOSTERDSOEP | 10,5
spekjes (vegetarisch mogelijk)

BISQUE | 14,5
venkel, rivierkreeft, piment olie

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

CAESAR KLASSIEK | 14,5
ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

CAESAR KIP EN EI | 18,5
ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

BLOEMKOOL | 17,5
truffelmayonaise, amandel, Parmezaanse kaas, ponzu dressing

GEKONFIJTE EENDENBOUT | 28,5
krokante ui, Amsterdams zuur, hoisinsaus

GEBAKKEN SEIZOENSVIS | 27,5
citroen-beurre blanc

FRUITS DE MER

GEAY OESTERS
3 stuks | 16,5 - 6 stuks | 31

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 30 gr | 75 - 50 gr | 115
blini's, crème fraîche

KREEFT halve | 30,5 - hele | 53,5
spinazie, gezouten citroen-kreeftensaus



KNOLSELDERIJ
AARDS ZACHT EN VERFIJND

WARME GERECHTEN

RAVIOLI | 21,5
(7 stuks) geitenkaas, sinaasappelsaus

GEKONFIJTE EENDENBOUT | 33,5
spitskool, knolselderij, truffel-gevogeltejus

OSSENHAAS | 39
sugarsnaps, bospeen, rode wijnjus

GAMBA'S | 31,5
(4 stuks) linguine, peper, citroen

BIJGERECHTEN

friet, Brander mayonaise | 5,95

geroosterde bloemkool, oude kaas, amandel | 5,25

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