

CHEF'S MENU

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

VOOR- & TUSSENGERECHTEN

SCHOL 14,5

spinazie, Hollandaise saus, krokante aardappel

KOOLRABI 12

rettich, baharat, feta, jalapeño

GYOZA 13,5

dashi, kimchi, krokante ui

STEAK TARTAAR 17,5

bieslook, piccalilly, brioche

HOOFDGERECHTEN

DORADE 25

rode linzen, tomaat, tikka masala, koriander

SAVOOIEKOOL 24,5

groene curry, kaffir, mousseline, gepofte wilde rijst

EENDENBORST 26,5

knolselderij, bospeen, gevogelte-gember jus

DESSERTKAART

Rijstepap, vanille, specerijen, sinaasappel 13,5

Banaan, chocolade, rum, walnoot 12,5

Clafoutis (per 2 personen) 25

Franse amandelcake, geserveerd met Groninger koek,
vanilleroomijs, appel, gember

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

ZOETE LEKKERNIEN UIT DE VITRINE

Seizoensgebak, dagvers 7

Scones (3 st) met jam en clotted cream 7,5

Bonbons (3 st) 5,25

Macarons (3 st) 7

Biscotti (4 st) 3

Vitrine plateau: macarons, biscotti en bonbons (2 st elk) 9

Affogato (vanille ijs, espresso, karamel) 7,5

SPECIALS

VOORGERECHTEN

GEPOCHEERD EI 32,5

kaviaar (10 gr), spinazie, Hollandaise saus

FOIE GRAS 25

appel, brioche, groene kruiden

HOOFDGERECHTEN

TARBOT (OP DE GRAAT) 35

venkel, mousseline, beurre blanc

TOURNEDOS ROSSINI 65

foie gras, truffel, madeira jus

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-kreefte saus



KNOLSELDERIJ
AARDZACHT EN VERFLOND

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.