

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

OOSTERSE BOUILLON 10,5
paddenstoelen, edamame boontjes, kokos, sereh, kaffir

GRONINGER MOSTERDSOEP 10,5
bosui, 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 st / 16,5 - 6 st / 31
vinaigrette, citroen

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 st) geitenkaas, sinaasappelsaus, venkelsalade

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

OSSENHAAS 39
sugarsnaps, bospeen, rode wijnjus

GAMBA'S 31,5
(4 st) 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.

SPECIALS

VOORGERECHTEN

GEPOCHEERD EI 32,5

kaviaar (10 gr), spinazie, Hollandaise saus

FOIE GRAS 25

appel, brioche, groene kruiden

HOOFDGERECHTEN

TARBOT 35

venkel, mousseline, beurre blanc

TOURNEDOS ROSSINI 65

foie gras, truffel, madeira jus

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 14,5

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 LEKKERNIJEN 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

KIES UW KAAS

(PRIJS PER 25 GR)
OF
SELECTIE KAZEN 17.5

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 & smeuïg – 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