

Menu du Chez Etienne



3-gangen 42,50

4-gangen 55,00

5-gangen (met kaasbordje) 65,00

Licht gerookte Beemster kalfsrollade met asperge-aardappelsalade en grove
Dijon mosterdsaus.



Duet van Limburgse witte asperges klassiek geserveerd met warme beenham of
tartaar van wilde zalm met daarbij puree van aardappel, een gepocheerd
scharrelei, botersaus en een kleine aspergesoep.



Gegrilde Texelse lamsracks en lamsfilet gecombineerd met groene asperges,
courgette, broccoli en daarbij zijn eigen jus met gepofte knoflook.



Aardbeien Romanoff;
luchtige aardbeienmousse met verse Hollandse aardbeien en vanille bourbonijs.

Alle gerechten zijn ook a-la-carte te bestellen.

Voorgerecht: 13,50

Tussengerecht: 14,50

hoofdgerecht: 27,00

dessert: 7,50

Bijpassend wijnarrangement

*Uw diner is uit te breiden met een bijpassend wijnarrangement bij dit menu.
Sommelier Eveline schenkt dan bij elke gang een bijpassend glas wijn in en licht
deze keuze toe in haar wijnuitleg.*



3-gangen: 21,00

4-gangen: 28,00

5-gangen: 35,00