

Restaurant

De Baai van Lemmer

Menu week 46 en 47

Wit of bruin desembrood met gezouten boter

Voorgerecht

Gemarineerde zalm | mousse van zalm | komkommer | gele biet | kruidendressing | gepofte zwarte rijst

Of

Steak tartaar | truffelmayonaise | bieslook | wortel merengue | krokante stengels

Tussengerecht

Gele paprika soep | Hollandse garnalen | bosui | tuinkruiden

Of

Romige pompoensoep | bieslook | prei | Spaanse chorizo

Hoofdgerecht

Rose gebakken hertenbiefstuk | gegratineerde aardappel | geroosterde bimi | rode port jus

Of

Geroosterde zalmfilet | groene asperge | aardappel met kruiden puree | romige dressing

Nagerecht

Gemarineerde ananas | melk chocolademousse | salty karamel | roodfruitsaus | atsina cress

Of

Cheesecake | roodfruit merengue | bramen saus | blauwe bessen | vlinder koekjes

Wijnen

Fles Miss Anaïs Chardonnay Viognier €12,50

Fles Miss Anaïs Syrah €12,50

Fles Fantinel Prosecco €19,75

Prijzen

3 gangen voor | hoofd | nagerecht € 28,50

4 gangen voor | tussen | hoofd | nagerecht € 38,50