

Voor Elk Wat Wilsch Groepsmenu

Je kiest om te beginnen een voorgerecht (**normaal van formaat**). Kies ook een (**normaal van formaat**) hoofdgerecht en sluit het menu af met een dessert naar keuze.

Voorgerechten

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, kappertje en geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Smokey Summer Salad

Een salade met gerookte kip, parmaham, cherrytomaatjes, hazelnoot, croutons en caesardressing.

Rillette de Poisson

Gestoomde kabeljauw geserveerd op een flensje.
Met cornichons, wakame, walnoot en saffraanmayonaise.

Poké Bowl

Sushirijst met komkommer, wortel, wakame, sojabonen, krokante ui, Kewpie mayonaise en sesamdressing.

Aspergesoep

Romige soep van asperges, geserveerd met gerookte zalmsnippers, croutons en lente-ui. *(ook vegetarisch mogelijk)*

Hoofdgerechten

Yakitori Rib

Onze beroemde spareribs geeraard in Yakitori marinade met atjar en knoflooksaus.

Tournedos 'Open Keuken' (180 gr)*

In roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, zoete aardappelchips en een jus van gepofte knoflook.

Asperges Traditioneel XL

Hollandse witte asperges, geserveerd met op de huid gebakken zalm, krielaardappeltjes, ei, boterjus en verse peterselie **Liever met zalm? (+5.00)**

Camarao Aioli

Specialiteit van De Open Keuken: een groot portie goed gemarineerde gamba', geserveerd met knoflooksaus.

Risotto Verde XL i

Risotto bereid met doperwtten, lenteui, pijnboompitten en krokante Grana Padano schotsen.

Wij serveren puntzakjes friet met mayonaise bij de hoofdgerechten

**Wij berekenen €7,50 per gekozen Tournedos extra door.*



Desserts

Wij verrassen het hele gezelschap met een Petit Grand Dessert!

Bestaande uit twee zoete verwennerijen en een bolletje ijs.

Of iedereen maak een keuze uit een van onderstaande desserts.

Dame Blanche

Drie bollen vanille-ijs geserveerd met slagroom en warme chocoladesaus.

Van De Garde

Een onweerstaanbare chocolademousse. Rechtstreeks geserveerd van de garde.

Lente In Een Glas

Bosvruchtentiramisu bereid met lange vingers gedompeld in bosvruchten.

Cheesecake Brûlée

Huisgemaakte cheesecake met een knapperig, gekarameliseerde brûlée-laag. Geserveerd met pistache ijs.

