



CUISINIER  
**HUIZE MOLENAAR**  
SINDS 1892

## Menukaart

Voorjaar 2012

### Koude voorgerechten

Gepocheerd freilandeï met gemarineerde asperges, mizuna en hollandaise saus	€ 17,00
Rouleau van gerookte heilbot met makreelmousse met dun gesneden venkelsalade en roze peperdressing	€ 18,50
Eendenterrine in katenspek met tatsoy-rucolasalade, chèvre moussaise en rode bietenchutney	€ 19,50
Geflambeerde carpaccio van langoustine en coquille met salade van komkommer en groene radijs met een mandarijnmayonaise	€ 19,50

### Soepen

Zoete aardappelsoep met een canelle van salie-crème crue en geroosterde rode puntpaprika	€ 9,00
Heldere tomatenbouillon met krokante piepkuiken en kruidenbouquet	€ 9,00
Romige soep van zuring met geroosterde Veluwe eend en een stroop van gerookte knoflook en aceto balsamico	€ 9,50
Bisque d'homard met fruit de mers en peteh-croustons	€ 10,50

### Warme voorgerechten

Omelet met avocado en truffeldressing op een briochet toast	€ 18,00
Gebakken rog vleugel met lauwwarme spinazie, gegrilde roseval aardappel en saus van witte wijn en amandel	€ 19,50
Kalfssukade met ganzenrillette, snijboontjes met chorizo, krokante aardappelcarré en een gebonden kalfsjus	€ 19,50
Krokant gebakken zwezerik in truffel met Amaranth-ricottasalade en een saus van Chianti	€ 19,50

### Hoofdgerechten

Quiche van prei, zoete witte ui en chèvre caprifeuille met een saus van geroosterde macadamianoten	€ 27,50
In boerenboter krokant gebakken zeewolf met een andijviestamppotje, gegratineerde Siciliaanse tomaat en saus Nantua	€ 29,50
Filet en kotelet van het Lingens lam met voorjaarsgroente in dragonboter, witbiermousseline en sauce Foyotte	€ 30,50
Boeuf Wellington met geglaceerde La Ratte aardappelen, asperges en sauce Bordelaise	€ 31,50

### Nagerechten

Tarte tatin van Doyenné du Comice peer met Malagaroomijs en hangop met kaneel	€ 12,00
Limoengras-crème brûlée met tomatensorbetijs en basilicum muntsaus	€ 13,00
Tiramisu van groene thee en frambozen met amandelmacarons en witte chocoladeroomijs	€ 13,00
Munster cheesecake met kweegelei en truffelhoning	€ 13,00
Proeverij van internationale kazen geserveerd met appelstroop en Kletzenbrood	€ 14,00
Dessert Molenaar; verscheidene heerlijkheden van onze patissier	€ 15,00

*Uw keuze uit de kaart vernemen wij gaarne uiterlijk 7 dagen van te voren. Ook kunt u zich laten verrassen door onze chef-kok met een 'Menu du chef'. Tevens kunt u kiezen voor het 'Menu Jacob Molenaar', ons seizoensmenu, of voor het 'Menu du Cuisinier' ons meest exquisite 7-gangendiner. Prijsindicatie voor een 3-gangen 'Menu du Chef': vanaf € 39,50, 'Menu Jacob Molenaar': vanaf € 49,50 per couvert en 'Menu du Cuisinier': 7 gangen à € 85,00 per couvert.*