

Lentemenu

De Koningshoeve



Wisselend menu

Stel uw eigen menu samen uit de gerechten van dit wisselende menu.

3 gangen (42,50) | 4 gangen (50,-) | 5 gangen (57,50)

Voorgerechten

Los verkrijgbaar voor 13,50

Salade van chioggia-biet

Chioggia-biet met geitenkaas, waterkers en pistache. Fris, romig en licht nootachtig

Duet van tonijn en kalf

Tonijn en kalfstartaar in een verfijnde combinatie van land en zee

Salade van groene asperges

Groene asperges met blauwe kaas en gedroogde ham. Fris en vol van smaak

Tussengerechten

Los verkrijgbaar voor 13,50

Artisjokharten

Gebakken artisjokharten met romige ricotta en frisse gremolata

Escargots

Champignonhoedjes gevuld met escargots en gegratineerd met kruidenboter

Hoofdgerechten

Los verkrijgbaar voor 24,50

Ribeye

Ribeye met zeezoutboter, geserveerd op een stampotje van rucola

Heilbotfilet

Heilbot met basilicumsaus op een bedje van lentegroenten

Ravioli

Ravioli uit de oven met truffel en spinazie

Kaas

Los verkrijgbaar voor 10

Kaasplankje

Selectie van Reypenaer (0,5 - 1 - 2 jaar gerijpt) en geitenkaas met kletzenbrood

Desserts

Los verkrijgbaar voor 9,50

Aardbeien Romanoff

Zoete aardbeien met romig vanille-ijs en slagroom

Lemon Meringue

Friszuur lemon meringuetaartje met zachte merengue en frambozensaus

Frambozen ijstaartje

Romig frambozen ijstaartje met knapperige bastognecrumble



Wijntip bij de Ribeye 24,50 per fles **Primitivo - Conviviale - Italië**

Deze volle Primitivo met rijp donker fruit en kruidige accenten past uitstekend bij de ribeye. De zachte tannines ondersteunen het vlees, terwijl de warme tonen van de wijn mooi samengaan met het zilte van de boter en het licht pittige karakter van rucola. Krachtig en perfect in balans.