

DINER

Suppe

Gut gefüllte Spanische Fischsuppe mit Schnittlauch

Französisch Zwiebelsuppe mit ein Käsecrouton

Tomatensuppe mit Basilikum und Crème Fraîche

Tagessuppe

Partybrot mit diversen Brataufstriche

Vorspeisen

Trio vom Lachs, Friesisch geräuchert, hausgeräuchert und Lachstartar mit lachseier

Verkostung von Wildschweinschinken, Pastete von Rehbock und carpaccio von Hirschen mit Cranberry-dressing

Gegrilltes Portobello gefüllt mit Trüffelrisotto mit Regiano

Rinder-Roulade, dünn geschnitten mit Seranoschinken, Terschellinger-Käse und Trüffelpaste

Menu du Chef

ein 3 gangmenu vom Chef, lassen Sie sich überraschen

Vega

Socca Pizza Kirchererbsenteig mit gegrilltes gemüse, Rucola und salsa-verde

Gemüseravioli mit grüne gemüse und ein Blauschimmelkäsesauce

Basilikumrisotto mit gebratene Pilze, ein pachiertes Ei mit geriebenem Reggiano

Quiche mit Geisenkäse, Haselnuss und Honing

Fisch

Sanft gegarter Kabeljau mit Frühlingsgemüse an klassischer Französischer Buttersauce

Hausgeräucherter Lachs mit gebratenen Gamba's an Limonenmayonaise

Knurrhahn mit Austernpilz, Selleriepüree und braune Buttersße

Seebarsch auf der haut gebacken mit saisonalen Gemüse mit Schaum von Krustentieren

Fleisch

Coq au vin in Wein und Cranberry mit Speck und Zwiebeln

Gebraten zahme Entenburst mit Orangensauce auf einem Pastinakeneintopf

In Terschellingsbier gedünstet Rinderwange mit Kürbis, knollensellerie und Perlwiebeln

Hirschsteak mit Rosenkohl, Haricot verts und Portweinjus

Boschplaatburger vom Terschellinger Hereford Rind in sesam bun mit Speck, Käse, Spiegelei

Schweinsfilet- Saté mit Erdnusssauce, gebratener Reis

Dessert

Grosser Dessertteller eine Auswahl verschiedener Desserts

Cranberry Panna Cotta mit Belgisches Schokoladeneis

Crème brûlée aus Sternais und Zimt mit Sorbet aus gedünsteten Birnen

Käseteller assortiert mit Terschellinger Käse, Früchten Brot und Roland's Pflaumen-chutney

Coupes

Cranberry, Vanillerahmeis mit cranberry Kompotte und Schlagobers

Dame blanche, Vanillerahmeis mit heiße Schokoladensauce und Schlagobers

Eierlikör, Vanillerahmeis mit Eierlikör und Schlagobers

Dessertwein

Pedro Ximenez Vollmundig, süss und intensiv fruchtig

Casa Silva, Gewürztraminer