

5 GANGEN

specialiteitenmenu



info@molenaarsbrug.nl | www.molenaarsbrug.nl



WELKOM BIJ RESTAURANT 'S MOLENAARSBRUG.

De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw specialiteitenmenu voor u samengesteld. Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteitenmenu.

Het menu is slechts €39,00 per persoon.
Dit menu is inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Voorgerecht

PICANHA | RODE PAPRIKAMAYONAISE & CHIMICHURRI
Picanha | rode paprikamayonaise | chimichurri | Maldon zout | zwarte peper (eieren | mosterd)

of

GEROOKTE ZALM | KOOLSLA & WASABI-KEWPIC MAYONAISE
Gerookte zalm | koolsla | geflambeerd | wasabi-kewpie mayonaise (vis | mosterd | eieren)

of

GELE EN GROENE COURGETTE ZOETZUUR |
VEGAN FETA & OREGANODRESSING
Gele en groene courgette zoetzuur | vegan feta | pesto | oreganodressing (mosterd)

Tussengerecht 1

DOPERWTENSOEP | CROUTONS & KNOFLOOKOLIE
Doperwtensoep | croutons | knoflookolie (lactose | gluten)

Tussengerecht 2

GNOCCHI | SPINAZIE & SAFFRAANSAUS
Gnocchi | spinazie | saffraansaus | Cherrytomaten | oesterzwammen (lactose)

of

GEGLACEERDE MAKREEL | RED MEAT RADIJS & GROENE KRUIDENSAUS
Geglaceerde makreel | red meat radijs | baby courgette | groene kruidensaus (vis | lactose)

Hoofdgerecht

GEBAKKEN DORADE | BABY WORTEL & WITTE WIJN BIESLOOKSAUS
Gebakken dorade | baby wortel | witte wijn bieslooksaus | gele maïs | sugarsnaps (vis | lactose)

of

RUNDER RIBEYE | CHINOISE SNIJBONEN & PADDENSTOELENJUS
Runder ribeye | chinoise snijbonen | paddenstoelenjus | zoete aardappelcrème | mini paprika (lactose)

of

GEGRILDE AUBERGINE | VENKEL & RODE PAPRIKASAU
Gegrilde aubergine | venkel | rode paprikasaus | groene asperges (lactose)

Nagerecht

BROWNIE | PASSIEVRUCHTSAUS & KARAMELIJS
Brownie | passievruchtsaus | mango gel | karamelijs (lactose | gluten | eieren)

of

KAASPLANK | JAM & VIJGENTAART (+ € 7,50)
6 soorten kaas | noten-rozijnen-vijgenbrood | jam | vijgentaart (lactose, gluten, noten)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?
Het is mogelijk een 3 of 4- glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement € 23,-

4-glazenwijnarrangement € 30,-

