MENU

		€
3 GANGEN MENU	soep - hoofdgerecht - nagerecht	29
	voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht	34
4 GANGEN MENU	voorgerecht - soep - hoofdgerecht - nagerecht	39
	voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht	45
5 GANGEN MENU	voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht	49
WIJNARRANGEMENT DELUXE	glas	6,00
	bob - glas	3,50

menuprijzen incl. zijn brood, boter, olijfolie en zeezout
extra supplementen brengen wij in rekening a 2
kaasassortiment als nagerecht bij een van bovenstaande menu's; extra 3

als mineraalwater schenken wij SAN PELLEGRINO en PANNA, per fles van 0.75 ltr 4
kraanwater schenken wij gratis

't Molenhuys
restaurant & terras

VOORGERECHTEN

		€
EEND	huisgerookte eendenborst en rillette - structuren van rode biet en ma	13
TARTAAR	handgesneden rundertartaar - zoetzure groenten - Oosterse kruidenj	13
PALING	paling - Noordzee garnalen - gember - sojakaviaar - wakamé - Saké	13
MOSSELEN	Zeeuwse mosselen - Zeeuws spek - zeekraal - groene kruiden	13
GEITENKAAS (V)	geitenkaas - yoghurtsponge - honing	13
RODE BIET (V)	tartaar van rode biet - voorjaarsgroenten, -kruiden en - bloemen	13

't Molenhuys
restaurant & terras

SOEPEN

		€
TOPINAMBOER (V)	topinamboer - room - gerookte olijfolie	6
BOUILLABAISE	Bouillabaise - tomaat - prei - vis, schaal- en schelpdieren	6

't Molenhuys
restaurant & terras

TUSSENGERECHTEN

		€
RODE BIET (V)	tartaar van rode biet - voorjaarsgroenten en -kruiden - bloemen	13
MOSSELEN	Zeeuwse mosselen - Zeeuws spek - zeekraal - groene kruiden	13
COQUILLES ST.JACQUES	Coquilles St. Jacques - limoen - granaatappel - zeekraal	13
EEND	geconfijt eendenboutje - knolselder - seizoensgroenten	13

't Molenhuys
restaurant & terras

HOOFDGERECHTEN

		€
GROENTEN/KRUIDENTUIN(V)	bospaddestoelen - olijven - seizoensgroenten en kruiden	23
VIS VAN DE DAG	vis van de dag - visjus - saké - broccoli	23
EEND	eend - sinaasappeljus - 5 kruiden specerijen	23
LAM	lamskoteletten - lenteworteltjes - karwijzaad - paksoi	23
BLACK ANGUS	Black Angus - Shii-take - asperge - piccalily	23

't Molenhuys
restaurant & terras

NAGERECHTEN

		€
CREME BRULEÉ	creme brulee - structuren van appel en stroop	9
VERS FRUIT	FT fruit - yoghurtsponge - sponge FT cacao - kardamon - walnoot -	9
KAASPLATEAU	proeverij van kazen - vijgenbrood - appelstroop	12
FRENCH COFFEE	koffie - Grand Marnier - suiker - slagroom	6
SPANISH COFFEE	koffie - Liqor 43 - slagroom	6
FAMOUS COFFEE	koffie - Famous Grouse - suiker - slagroom	6
ITALIAN COFFEE	koffie - Amaretto - slagroom	6

't Molenhuys
restaurant & terras

T MOLENHUYS VOORJAAR 2015

VOORGERECHTEN

EEND	huisgerookte eendenborst en rillette - structuren van rode biet en mais	13
TARTAAR	handgesneden rundertartaar - zoetzure groenten - Oosterse kruidenjus	13
PALING	paling - Noordzee garnalen - gember - sojakaviaar - wakamé - Saké	13
MOSSELEN	Zeeuwse mosselen - Zeeuws spek - zeekraal - groene kruiden	13
GEITENKAAS (V)	geitenkaas - yoghurtsponge - honing	13
RODE BIET (V)	tartaar van rode biet - voorjaarsgroenten, -kruiden en - bloemen	13

SOEPEN

TOPINAMBOER (V)	topinamboer - room - gerookte olijfolie	6
BOUILLABAISE	Bouillabaise - tomaat - prei - vis, schaal- en schelpdieren	6

TUSSENGERECHTEN

RODE BIET (V)	tartaar van rode biet - voorjaarsgroenten en -kruiden - bloemen	13
MOSSELEN	Zeeuwse mosselen - Zeeuws spek - zeekraal - groene kruiden	13
COQUILLES ST.JACQUES	Coquilles St. Jacques - limoen - granaatappel - zeekraal	13
EEND	geconfijt eendenboutje - knolselder - seizoensgroenten	13

HOOFDGERECHTEN

GROENTEN/KRUIDENTUIN(V	bospaddestoelen - olijven - seizoensgroenten en kruiden	23
VIS VAN DE DAG	vis van de dag - visjus - saké - broccoli	23
EEND	eend - sinaasappeljus - 5 kruiden specerijen	23
LAM	lamskoteletten - lenteworteltjes - karwijzaad - paksoi	23
BLACK ANGUS	Black Angus - Shii-take - asperge - piccalily	23

NAGERECHTEN

CREME BRULEÉ	creme brulee - structuren van appel en stroop	9
VERS FRUIT	FT fruit - yoghurtsponge - sponge FT cacao - kardamon - walnoot - ijs	9
KAASPLATEAU	proeverij van kazen - vijgenbrood - appelstroop	12

U kunt ook een keuze maken uit onze koffiespecialiteitenkaart.

KOFFIE SPECIALITEITEN

FRENCH COFFEE	koffie - Grand Marnier - suiker - slagroom	6
SPANISH COFFEE	koffie - Liqor 43 - slagroom	6
FAMOUS COFFEE	koffie - Famous Grouse - suiker - slagroom	6
ITALIAN COFFEE	koffie - Amaretto - slagroom	6

3 GANGEN MENU	soep - hoofdgerecht - nagerecht	29
	voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht	32
4 GANGEN MENU	voorgerecht - soep - hoofdgerecht - nagerecht	37
	voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht	43
5 GANGEN MENU	voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht	48