Geachte Gast,

De Gastronoom is een culinaire sensatie. Een belevenis voor mijn gasten, elke dag weer. Wat kan, maak ik zelf. Ik kook en rook, bak en braad, sudder, stoom en stoof, pocheer, sauteer, aromatiseer, pureer en mix dat het een lieve (en ongelooflijk smakelijke) lust is. Mijn collega's beloonden mij daarvoor met de Gouden Koksmuts. Mijn gast proeft wat ik lekker vind. En Geniet. Daar geniet ik van.

Marco Poldervaart

Menu Gastronoom JRE **J**eunes **R**estaurateurs d' **E**urope

(Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen)

Zeeduivel & Thaise curry
Carpaccio van zeeduivel, met bieslookcrème, limoendressing, krokante rijst en Thaise curry

Langoustines (Lemmer 62)
Geroosterde langoustines uit de Noordzee van de 'laatste trek', krokant buikspek basmatirijst en schuimige saus van langoustines

Kemper hoender
Geroosterde filet, gekonfijte bout met gebakken eendenlever en krachtige kippenjus

Hollands lam
Gebraden lamsentrecôte, gebraiseerde lamsschenkel, asperges en lamsjus

Selectie van de kaaswagen

Fryske Bluf
Bluf van Weduwe Joustra met vanille softijs, karamel van whisky, krokante amandel en granité van espresso, macaron van mokka met advocaat

3 gangen...	€ 39,00	wijnarrangement …	€ 21,00
4 gangen...	€ 48,00	wijnarrangement …	€ 28,00
5 gangen...	€ 57,00	wijnarrangement …	€ 35,00
6 gangen...	€ 66,00	wijnarrangement …	€ 42,00

Vraag ook naar ons bobarrangement…..

Verrassingsmenu

(Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen)

Dit menu wordt bepaald door de aanvoer van verse ingrediënten en daarom per dag samengesteld. Aan u de keus of u het leuk vindt om verrast te worden. Het aantal gangen bepaalt u zelf vanaf drie tot maximaal acht. De prijs en de grootte van de gerechten hangt uiteraard af van het aantal gangen dat u wenst.

3 gangen...€ 39,00
4 gangen...€ 48,00
5 gangen...€ 57,00
6 gangen...€ 66,00
7 gangen...€ 75,00

wijnarrangement per gang € 7,-
(meerprijs voor tawny port 10/20 en 30 jaar)

8 gangen...€ 84,00

Vraag ook naar ons bobarrangement…..

Voorgerechten & Tussengerechten

Oesters 3 x van het Wad
Oester met gember en donker bier, oester met gemarineerde komkommer, oester met citrus en champagne granité € 18,75

Langoustine & Noordzee krab
Gebakken langoustines met salade van Noordzee krab, Granny smit, krokante meloen en bouillon van krab € 21,50

Reegeit en lever
Terrine van gerookte reegeit en eendenlever, spare rib van wild zwijn, chutney van pompoen en perenstroop € 18,75

Kalfsstaartstuk, kalfsmuis
Gekonfijt kalfsstaartstuk met gestoofde rode kool, krokante shiitake en piccalilly , rosé gebraden kalfsmuis, crème van gepofte aardpeer en pastei van kalfslever € 19,75

Hoofdgerechten

Rode mul
Geroosterde rode mulfilet, crème van groene asperges, Noorse kreeft, krokant buikspek en saus van ijzerkruid € 34,50

Tarbot van de BBQ
Filet van Noordzee tarbot met groene erwten, romatomaat, spinazie, ansjovis en krokante parmezaan € 37,50

Tournedos Rossini anno 2010
Klassieker anno 2010, rundertournedos, triple cooked potato, ravioli van truffel, fondue van eendenlever met kalfsjus € 34,50

Kemper hoender
Hollandse scharrelkip op karkas bereid, rilette van de bout, rode biet uit zoutkorst, hete bliksem en jus roti € 28,50

Iberico speenvarken
Gebraden filet van Iberico speenvarken, slavink met parmaham krokante vang, cassoulet van Friese boontjes , parmezaankoekjes en jus van Friese worst € 29,50

Wij hebben met de grootste zorg onze gerechten voor u samengesteld uit prachtige

seizoen- en voornamelijk streek gebonden producten. Het kan echter voorkomen dat bepaalde ingrediënten niet te leveren zijn.

Desserts

Rabarber & aardbeien ◦◦◦
Terrine van rabarber met Hollandse aardbeien,
hangop van boerenyoghurt en sorbet van framboos

Banaan, mascarpone en pistache ◦◦◦
Punttaartje van pistache biscuit en mascarponecrème,
framboos, roomijs van witte chocola,
warme bananen-madaleine en chocoladelolly

De chocoladebol ◦◦◦
Pure chocoladebol gevuld met roomijs van Illy-koffie en Zwitserse
vanillecrème met amandel crumble geserveerd met warm taartje
van pure chocola

Grand dessert…….◦◦◦ (Meerprijs € 5,00)
Compleet assortiment van onze dessertkaart geserveerd in 2 gangen

Bijzondere kaasjes ◦◦◦ (meerprijs 4,00)
Kaas uit onze Provincie en de rest van Europa, met een kaasgerecht uit de keuken

Per dessert € 10,00