

JAGTHUIJS MENU

T/M 26 JULI

4 SPIJZEN/ 4 COURSES

66.50

Tartaar van tonijn met gel van soja, zoetzure radijs, edamame, bieslookcrème en -olie met gepofte quinoa

Tuna tartare with soy gel, sweet and sour radish, edamame, chive cream and oil with popped quinoa

Krokante tofu met atjar taugé, ponzu dashi en daslookolie

Crispy tofu with pickled bean sprouts, ponzu dashi and wild garlic oil

Diamanthaas met Alkmaars gort, gegrilde lente ui, groene asperges, crème van Roquefort, vijgencompote en eigen jus met bramen

Beef petite tender with pearl barley, grilled spring onion, green asparagus, Roquefort cream, fig compote and his own gravy with blackberries

Basque cheesecake met chocolade crème, krokant van chocolade, gel van framboos, gefermenteerde framboos en sorbetijs van framboos

Basque cheesecake with chocolate cream, chocolate crunch, raspberry gel, fermented raspberry and raspberry sorbet

5 SPIJZEN/5 COURSES (te bestellen tot 20.30 uur)

81.00

Scholfilet met parelcouscous, courgette, auberginecrème, tomaat en een saus van zongedroogde tomaat

Plaice fillet with pearl couscous, courgette, eggplant cream, tomato and a sauce of sun-dried tomato

6 SPIJZEN/6 COURSES (te bestellen tot 20.00 uur)

92.00

Parelhoenderfilet met krokante huid, pommes fondant, bospeentjes, doperwten en een gevogeltejus met zoethout

Guinea fowl fillet with crispy skin, pommes fondant, baby carrots, peas and a poultry jus with liquorice root

Gaat uw voorkeur uit naar kaas i.p.v. het dessert, dan berekenen wij een supplement

5.75

If you prefer cheese instead of a dessert, we will charge a supplement

Bij veranderingen in het menu berekenen we minimaal € 3.75 supplement

With changes in the menu, we will charge a minimum supplement of € 3.75

VEGETARISCH MENU

VEGETARIAN MENU

4 SPIJZEN/ 4 COURSES

62.50

Crèmeux van doperwten met ingelegde radijs, dragoncrème en krokant van zuurdesem

Pea crèmeux with pickled radish, tarragon cream and sourdough crisp

Krokante tofu met atjar taugé, ponzu dashi en daslookolie

Crispy tofu with pickled bean sprouts, ponzu dashi and wild garlic oil

Coeur de boeuf met artisjokhart, compote van kalamata olijven, basilicumolie en saus van burrata

Coeur de boeuf with artichoke hearts, Kalamata olive compote, basil oil and burrata sauce

Basque cheesecake met chocolade crème, krokant van chocolade, gel van framboos, gefermenteerde framboos en sorbetijs van framboos

Basque cheesecake with chocolate cream, chocolate crunch, raspberry gel, fermented raspberry and raspberry sorbet

5 SPIJZEN/ 5 COURSES (te bestellen tot 20.30 uur)

74.50

Polenta met babymais, krokante popcorn, limoengel en een espuma van maïs met miso

Polenta with baby corn, crispy popcorn, lime gel and a corn espuma with miso

6 SPIJZEN/ 6 COURSES (te bestellen tot 20.00 uur)

85.50

Gnocchi van bataat met raapstelen, radicchio, salie pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Sweet potato gnocchi with turnip greens, radicchio, sage pesto, Parmesan cheese and pine nuts

Gaat uw voorkeur uit naar kaas i.p.v. het dessert, dan berekenen wij een supplement

5.75

If you prefer cheese instead of a dessert, we will charge a supplement

Bij veranderingen in het menu berekenen we minimaal € 3.75 supplement

With changes in the menu, we will charge a minimum supplement of € 3.75

JAGTHUIJS KLASSIEKERS

OUR CLASSIC DISHES

Al meer dan 20 jaar zijn de onderstaande gerechten niet weg te denken van onze menukaart. Deze klassiekers verdienen zelfs een eigen pagina vinden wij.

Bisque d'Homard	11.00	19.00
Fluweel zachte romige soep van Canadese zeekreeft <i>Creamy lobstersoup</i>		
Kreeft/Lobster	33.50	59.50
Canadese zeekreeft uit ons homarium, half of heel – gepeld of gekraakt – koud of warm		
- koud met frisse salade en tartaarsaus		
- warm met warme groente en kreeftensaus		
<i>Half or whole-peeled or unpeeled- cold or hot</i>		
Salade/Salad	38.50	48.50
In roomboter gegaarde Canadese zeekreeft, krokant gebakken zwezerik, gemarineerde eendenlever, croutons en een romige truffeldressing <i>Lobster-sweetbread-duck liver-croutons-truffle dressing</i>		
Ossenhaas/Tenderloin		40.50
Tournedos met aardappelmousseline, seizoensgroenten en rode port jus met vanille <i>Tournedos-seasonal vegetables-red port-vanille gravy</i>		
Bij al onze gerechten is het mogelijk om onderstaand aan uw gerecht toe te voegen:		
Gesmolten eendenlever / <i>Melted duck liver</i>	+ 9.95	
Krokant gebakken kalfszwezerik / <i>Sweetbread</i>	+ 11.00	
Schaaltje frietjes met mayonaise / <i>a side of Fries</i>	+ 5.50	

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld. Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten

Not all ingredients are mentioned in our menu. If there is an allergy we need to consider, please let us know.

A LA CARTE

VOORSPIJZEN-KOUD

Oesters:/Oysters

Creuse uit Yerseke / from Yerseke

p. st.

4.75

Creuse met een garnituur van kokos en dragon

p. st.

6.00

Creuse with a garnish of coconut and tarragon

Bouillon

8.95

13.95

Bouillon van miso en dashi (warm)

Broth of miso and dashi (served warm)

Grapefruit

19.75

Tartelette gevuld met een compote van rode ui, gel van grapefruit, witte grapefruit, zoetzure beukenzwammetjes en saus op basis van kokos en dragon

Tartelette-red onion-grapefruit-beech mushrooms-coconut-tarragon

Extra met dingesneden parmaham

24.50

Served with thinly sliced Parmaham

Doperwten/Peas

19.75

Crèmeux van doperwten met ingelegde radijs, dragoncrème en krokant van zuurdesem

Peas cremeux-radish-tarragon- sourdough crisp

Extra met dingesneden parmaham

24.50

Served with thinly sliced Parma ham

Tonijn/Tuna

25.50

Tartaar van tonijn met gel van soja, zoetzure radijs, edamame, bieslookcrème en -olie met gepofte quinoa

Tuna tartare-soy gel-radish-edamame-chive-popped quinoa

Kalfstong/Veal

24.50

Gepocheerd en dingesneden kalfstong met crème van mierikswortel, krokante kappertjes en een compote van Kalamata olijven

Poached-thinly sliced-veal tongue-horseradish-capers-Kalamata olives

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld. Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten

Not all ingredients are mentioned in our menu. If there is an allergy we need to consider, please let us know.

A LA CARTE

VOOR-TUSSEN-EN HOOFDSPIJZEN-WARM

Bataat Gnocchi van zoete aardappel met raapstelen, radicchio, salie pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten <i>Sweet potato gnocchi-turnip greens-radicchio-sage pesto-Parmesan</i>	19.75	30.75
Tofu Krokante tofu met atjar taugé, ponzu dashi en daslookolie <i>Crispy tofu-pickled bean sprouts, ponzu dashi, and wild garlic oil</i>	19.75	30.75
Maïs/Corn Polenta met babymaïs, krokante popcorn, limoengel en een espuma van maïs met miso <i>Polenta-baby corn-popcorn-lime gel-espuma-miso</i>	19.75	30.75
Tomaat/ Tomato Coeur de boeuf met artisjokharten, compote van kalamata olijven, basilicumolie en saus van burrata <i>Coeur de boeuf-artichoke hearts-olive-basil-burrata sauce</i>	19.75	30.75
Scholfilet/Plaice Scholfilet met parelcouscous, courgette, auberginecreme, tomaat en saus van zongedroogde tomaat <i>Plaice fillet-pearl couscous-courgette-eggplant-tomato</i>	25.50	37.50
Rogvleugel/Skate wing Rogvleugel met fregola, venkelsalami, courgette, raapstelen en beurre blanc met dragonolie <i>Skate wing-fregola-fennel salami-courgette-beurre blanc-tarragon oil</i>	26.50	38.50
Parelhoender/Guinea fowl Parelhoenderfilet met krokante huid, pommes fondant, bospeentjes, doperwten en eigen jus met zoethout <i>Guinea fowl-crispy skin-pommes-carrots-peas-poultry jus-licorice</i>	25.50	37.50
Buikspek/Porc belly Zacht gegaard Livar buikspek met bimi, rijst pilaf, chili jam, kletskop met sesam, paksoi en sesamjus <i>Tender cooked Livar pork belly-bimi-rice pilaf-chili jam-sesame-bok choy</i>	25.50	37.50
Diamanthaas/Beef Diamanthaas met Alkmaars gort, gegrilde lente ui, groene asperge, crème van Roquefort, vijgencompote en eigen jus met bramen <i>Beef petite tender-barley-onion-asparagus-Roquefort-fig-blackberries</i>	26.50	38.50