

## Voorgerechten / tussengerechten

### Zalm

Huisgemaakte gravad laks met een crème van geitenkaas, gemarineerde tomaten en krokant volkorenbrood

### Kabeljauw

Gebakken kabeljauw met een brandade van schelvis, fijne kruiden salade en een chutney van gepofte paprika en vanille

### Kalf

Pastrami van kalfsvlees, krokante sjalotten en een crème van peterselie wortel

### Kwartel

Winterse salade met zacht gegaarde kwartel waarna krokant gebakken op de "Big Green Egg" en gerookte runder rib-eye

### Aubergine

Flan van lichtgerookte en gepofte aubergine op een gelei van tomaat, warm schuim van aardappel en Brie de Meaux waarbij krokante Taggiassche olijven

### Crème knoflook

Schuimige crème van gepofte knoflook met in five spices gelakte kalfsnek met daarbij een room van groene tuinkruiden

### Tom Yam

Heldere Thaise garnalenbouillon met kreeft, gelei van spinazie en Granny Smith appel

## Hoofdgerechten

### Curry

Thaise curry van gamba's met gewokte bokchoi, dingesneden bosui en koriander met geurige pandanrijst

### Dorade

Op de huid gebakken dorade met gestoofde artisjokken a la Barigoule geserveerd met een schuimige basilicum boter saus

### Varken

3 Bereidingen van het Baambrugs varken; krokant varkensbuis, gebraseerde varkenswang en rosé gebraden varkensfilet samen met een gekarameliseerde vijg en een jus van witte Aceto Balsamico

### Kalfsrib-eye

Kalfsrib-eye "Bordelaise New Style" gebakken onder een croute van portabello en merg geserveerd met een volle rode wijnsaus

### Pompoen

Risotto van gepofte St. Marne pompoen, een pesto van gebrande hazelnoot en limoen waarbij geroerbakte jonge kropsla harten geserveerd met een gefrituurd scharrelei

## De Kersentuin specialiteiten à la carte

### Voorgerechten

#### Langoustine

Carpaccio van langoustine met een gelei van ossenstaart en Sherry waarop schilfers oude kaas en geschaafde truffel

€ 19,50\*\*\*\*

#### Coquille

Crème van gepofte pompoen met geschroeide coquille, kaviaar en Parmezaanse kaas

€ 18,00\*\*\*

#### Ganzenlever

Marbré van speltbrood en Texelse schapenkaas waarbij een rondelle van ganzenlever en marshmallows van rode biet

€ 19,50\*\*\*\*

### Hoofdgerechten

#### Schelvis

Gebakken schelvis filet onder "Lardo di Collanata", gebakken langoustine staart, ravioli met gekonfijte eendenbout en een romige saus van escargots

€ 29,50\*

#### Zwartpoot hoender

Op het karkas gebraden zwartpoot hoender met ras el hanout op een marbré van gekonfijte aardappel, gestoofde boutjes en knolselderij

€ 27,50\*\*

#### Gasconne

Op de "Big Green Egg" geroosterde Gasconne runderentrecote, kroket van schorseneer, stoofpot van longhaas en eekhoortjesbrood geserveerd met een stampot van rauwe andijvie

€ 29,50\*\*

### Kersentuin klassieke voorgerechten

#### Perle Caviaar

Italiaanse gekweekte kaviaar met een romige smaak geserveerd met traditioneel garnituur en boekweit blini's

€ 2,50 per gram

(per 10 gram te bestellen)

### Kersentuin klassieke hoofdgerechten

#### Noordzeetong

In roomboter gebakken Noordzeetong geserveerd met gebakken aardappel en een gemengde salade

Afhankelijk van het gewicht € 37,50 - € 45,00

#### Tournedos Rossini