

## Voorgerechten / tussengerechten

### Snoekbaars

Salade met gebakken zuurkool en snoekbaars, crostini van speltbrood met een gelly van grapefruit en een gepocheerd kwartelei

### Gasconne rund

Geplette, lauwwarme Gasconne rund met krokante sjalotten, Parmezaanse kaas, roquette sla en wasabi mayonaise

### Varkensfilet

Cannelloni van gemarineerde varkensfilet gevuld met een crème van gepofte aardappel en grove mosterd met krokante aardappelwafeltjes

### Ravioli

Koude ravioli van bleekselderij gevuld met buffelmozzarella, komkommer, gefrituurde tomatomaatjes en croutons van knolselderij

### Shiitake en tonijn

Bouillon van shiitake met geschroeide hamachi en geroosterde peterselie wortel

### Aardpeer

Crème van aardpeer met geïsoleerde ossenstaart en tahooncress

## Hoofdgerechten

### Curry

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

### Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met risotto van aardappel, zuurkool en rode biet met een schuimige saus van mascarpone

### Kalfsentrecote

Gebakken kalfsentrecote met een gebakken marbre van witlof, balkenbrij, appel en een saus van jeneverbessen

### Baambrugs scharrelbig

Proeverij van het Baambrugs scharrelbig; gebraden bout, gestoofde wang en krokant buikspek met een stoof van snijboon, tomaat, olijven jus en citroenmelisse

### Artisjok

Artisjok uit de oven met gekarameliseerde bloemkool, beignets van tagiassche olijven en een saus van aardappel

## Desserts

### Kaas

Verschillende Hollandse boerenkazen van Fromagerie l'Amuse, met huisgemaakt bananenbrood

### Zoete ravioli's

Zoete ravioli's gevuld met Valrhona Ivoire chocolade en gewelde rozijnen, warme jus van vijgen, lavendel schuim en roomijs van amandel

### Bombe

Bombe van Valrhona Jivarra lactée gevuld met advocaat, bodem van frambozenkapsel en een sorbet van kalamansi

### Lemon pie

"Lemon pie" met gebrande meringue en een frisse sorbet van biologische boeren yoghurt

### Grapefruit

Gecarameliseerde flan van rode grapefruit met een parfait van dragon en een compote van Bretonse wortel en gember

### Huisgemaakte sorbets en roomijs

Vanille roomijs, karamel roomijs, kalamansi sorbet en bosvruchten sorbet

**3-gangen menu € 42,50**

**4-gangen menu € 49,50**

Losse prijzen: voorgerecht € 12,50 / soep € 8,50 / hoofdgerecht € 25,00 / dessert € 9,50 / kaas € 12,50

## 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\*\*\*\*

#### Tonijn

Gebrande witte tonijn met marshmallows van Sake, zoetzure komkommer, gelei van dashi en gezouten snijbonen met zwarte sesam

€ 19,50\*\*\*\*

### Hoofdgerechten

#### Grietfilet

Gegrilde grietfilet met een tempura van kingcrab, crème van artisjokken a la barigoulle, gekonfijte aardappel en gerookte krootjes en een saus van ansjovis

€ 29,50\*

#### Anjou Duif

Op het karkas gebakken Anjou duif, gegrilde aardappel, crème van knolselderij, gebraseerde andijvie en een samosa van de gekonfijte boutjes en een jus van kaneel

€ 29,50\*

#### Rib-eye

Runder rib-eye van het Gasconne rund van de "Green Egg" met een hutspot van biologische wortel en ui, gebakken en gerookte ossenstaart met een jus van gember

€ 27,50\*

### 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)

#### Oesters

Half dozijn oesters geserveerd met citroen en rode wijnazijn met sjalotten

€ 17,50 ( 1/2 dozijn)

### Kersentuin klassieke hoofdgerechten

#### Noordzeetong

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

Afhankelijk van het gewicht € 45,00 - € 52,50

#### Tournedos Rossini

Biefstuk van de haas met een briochebrood crouton, gebakken ganzenlever, geschaafde truffel en Madeira jus

€ 36,50

### Spelregels van de Kersentuin

Gerechten op de à la carte kaart met een \* kunnen ook gekozen worden in combinatie met gerechten van het 3- of 4-gangenmenu. Hiervoor wordt dan een supplement gerekend:

\* € 2,50 supplement \*\* € 4,50 supplement \*\*\* € 5,50 supplement \*\*\*\* € 7,00 supplement

Tot 8 personen kunt u van deze kaart kiezen, daarna menu in overleg.

Wij verzoeken u uw mobiele telefoon in de vergaderstand te zetten.

Hartelijk dank voor uw begrip en medewerking.