

IN DE OUDE WATERMOLEN

Voorgerechten

-  **Zalm | Jan van As** 18
Huisgerookt | groene asperges
mierikswortel | bladerdeeg
-  **Vitello | Peters Farm** 16
Zacht gegaard | makreel
ponzu-sesamcrème | shisoblad | nori
-  **Tartaar | Piet van den Berg** 18
Rund | Koreaanse peer | gochugaru
eigeel | little gem | zoete aardappelchips
-  **Burrata** 14
Watermeloen | aardbei
muntfoam | hazelnootdukkah

Special

- Zwaardvis** 18
Tataki | gepekeld rabarber
kimchi-mayonaise | venkelknol & bloesem
macadamianoot

Tussengerechten

- Kreeftenbisque** 14
Gerookte wortel | venkelknol
Hollandse garnalen | sinaasappelzeste
- Coquille** 22
Gebakken | doperwtenpuree | citroen
beurre blanc | muntgremolata
brood | Livar spek
- Kalfswang** 24
Gekonfijte sjalot | koffie-kalfsjus
bleekselderij | knolselderijmousseline
-  **Chioggia biet** 2
Gepoft | cashewnotencrème
schorsenerenchips
gerookte-bieten vinaigrette

Wijnarrangementen

Speciaal geselecteerd per gerecht

- | | |
|------------------------------|----|
| 2 gangen begeleidende wijnen | 19 |
| 3 gangen begeleidende wijnen | 28 |
| 4 gangen begeleidende wijnen | 35 |
| 5 gangen begeleidende wijnen | 40 |

 Veganistisch  Vegetarisch  Bewust Bilderberg

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.

IN DE OUDE WATERMOLEN

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur uit het seizoen en mogelijk uit Nederland

Watermolen Special

Lamsromp

Gebakken | lavendel-knoflooklamsfond
gemarineerde oesterzwammen
aardappelmousseline
29

 **Oranjestroep | Johan Leenders** 26
Op de huid gebakken | gevogeltejus
regenboogwortel | truffelmousseline

 **Vis van de dag | Jan van As** 28
witte seizoensvis | beurre blanc
zeekraal | peterseliewortel

 **Oudwijken Fiore kaas** 24
Gnocchi | geroosterde bimi
vegan baconcrumble | Parmezaanse kaas

 **Kalfsentrecôte | Piet van den Berg** 32
Zwarte zomertruffel | kalfsjus
groene asperges | polenta

Bijgerechten

 **Friet** 5
Met schil gefrituurd | rozemarijnzout

 **Luxe friet** 8
Met schil gefrituurd | Parmezaanse kaas
truffelmayonaise

 **Groenten van de dag** 8
Laat je verrassen

 **Groene salade** 5
Klassieke vinaigrette

 **Polenta** 7
Gebakken | rucola

Desserts

 **Macaron** 14
Pistache | Earl Grey | ijs | chocolade
vanillesaus | pistachecrumble

 **Chocolade** 14
Moderne dame blanche
bourbon-vanille-ijs chocoladesaus

 **Citroen-meringue** 14
Ijstaartje | citroencrèmeux
Bretonse koek | blauwe bessen

 **Kaas** 18
Chimay Le 1862 | Brugse Blomme
Pas de Bleu Bio | De Echte Limburger
Brie de Meaux Hennart AOP