



Wist u dat wij ons eigen bijenhotel hebben? Onze chefkok en tuinman zijn beide imker. Zij winnen de honing van onze bijen en verwerken dit in onze gerechten, zoals bijvoorbeeld in de honing-thijmsaus. Honing uit eigen bijenkorf dus, en dat proef je!

Menu:

Rundercarpaccio met lamellen van parmezaan en rucola
of
In dille gemarineerde zalm met venkelsalade en mosterd
crème fraîche
of
Romige courgettesoep verrijkt met kerrie en vanille

Rosé gebraden lamsbiefstuk met honing-thijmsaus
of
Krokant gebakken zeebaarsfilet met tomaten antiboise
of
Portobello in bladerdeeg, gegratineerd met gorgonzola, met
een frisse salade

Tarte tatin van appel met vanillesaus en kaneelijs
of
Kaasproeverij met rozijnenbrood en vijgencompote
of
Panna cotta van sinaasappel met een gelei van sangria



In 1941 werd aardbeien Romanoff in Beverly Hills op de kaart gezet door Prins Michael Dimitri Romamoff (links op de foto), een bekende oplichter en charlatan uit Litouwen. Zijn restaurant liep erg goed en was zeer geliefd in de filmwereld. Het gerecht is echter bedacht door topchef Auguste Escoffier, hij had het in de jaren '20 al op de kaart gezet van het Carlton Hotel in Londen onder de naam: "Strawberries American Style". De nep prins gaf dus zijn naam op frauduleuze wijze aan dit overheerlijke zoete dessert.

Menu:

Dubbel getrokken gevogelte bouillon met gerookte kip en jonge prei

of

Salade van Noorse garnalen met mango, rode peper, koriander en eiermie

of

Salade caprese met een dressing van basilicum

Gebakken eendenborst afgelakt met honing, met een saus van pompoen

of

Zacht gegaarde zeewolffilet met een wasabi beurre blanc

of

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie geserveerd met rucola en pijnboompitten

Salami van chocolade met kersenijns en een frambozenkletsop

of

Kaasproeverij met rozijnenbrood en vijgencompote

of

Aardbeien Romanoff



Kalfsentrecote van Ecofields? Op een nieuwe manier stad en platteland dicht bij elkaar brengen. Zodat consumenten kunnen proeven en beleven wat de natuur ons te bieden heeft. Met smaakvolle en eerlijke producten. En met een duurzame bedrijfsvoering die respect heeft voor de dieren en het milieu. Dat is in het kort waar Eco Fields voor staat.

Menu:

Pastrami van lam met aubergine kaviaar en zongedroogde tomaat

of

Terrine van drie soorten vis met kruidensla en groene kruiden mayonaise

of

Gazpacho met fijne groente en knoflook croutons

Kalfsentrecote van Eco Fields met zoete sjalottenjus

of

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met een sabayon van basilicum

of

Rigatoni met tofu, olijven, brocolli en tomatensaus

Vers fruit met vanille ijs en slagroom

of

Kaasproeverij met rozijnenbrood en vijgencompote

of

Citroenbavarois met sorbetijs van mandarijn