

1968 50 Jaar 2018



*Bilderberg Hotel Klein Zwitserland bestaat dit jaar 50 jaar,  
u kunt onze speciale acties rond het jubileum volgen via #hkz50*

*Geachte gast,  
Van harte welkom in ons Restaurant De Kriekel.  
Met veel plezier bieden wij u ons chef's choice menu aan welke met  
verse en lokale ingrediënten ambachtelijk voor u wordt bereidt.*

*Namens het gehele keukenteam wensen wij u een smakelijk diner  
en een prettig verblijf toe!*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

*Supplement frites € 3,50  
Supplement salade € 3,50*

### *Voorgerechten € 9,50*

Zacht gegaarde eendenborst I five spices I sinaasappel I pistachekruim I avocado

Albacore tonijn I tartaar I wakamé I radijs I yuzu mayonaise I sesam

Carpaccio I op hooi gerookt I beukenzwammen I Tête de Moine

Chioggiabiet I Bokkesprong geitenkaas I huisgeweekte pompoenjam ✓

### *Soepen € 6,50*

Velouté I courgette I steranijs I vadouvan I limoen I munt uit eigen tuin ✓

Pomodoro I Harissa I selderij I knoflook I balsamico-olie ✓

Bisque d' Homard I zeevruchten I rouille I crouton I venkel

### *Hoofdgerechten € 20,00*

Zeeduivelwangen I mousseline I topinamboer I groene asperges I beurre blanc

Bavette I Aberdeen rund I pommes fondant I stroperige saus van rode port

Piepkuiken I oerwortel I pastinaak I citroen I bospaddenstoelen I jus van rode wijn

Pasta Alfredo I fettuccine I gezouten roomboter I Parmezaanse kaas ✓

### *Desserts € 7,50 (\* Toeslag € 4,00)*

\* Kaastrolley I Europese kazen I vijgenbrood I gebrande noten I vruchtenchutney

Soepje van bosvruchten I limoensorbet I meringue I Bastogne

Pure chocolade van Callebaut I mousse I perzik I vanille I gezouten karamel

Plateau Klein Zwitserland I bonbons I koeken van ingrediënten uit de Oude Molen