



MENU B



STARTERS

LOBSTER BISQUE

Lobster soup | cognac | cream | toasts | rouille | Gruyère

BRUSCHETTA (V) 3 pieces

Grilled bread | tomato | garlic | olive oil | Parmesan

CARPACCIO 1824

Thinly sliced sirloin | rocket salad | pesto | pine nuts
truffle mayonnaise | Parmesan

GYOZA 5 pieces

Japanese dumplings with chicken | scallions
kimchi mayonnaise | soy sauce

MAIN DISHES

LINGUINE CAPRESE (V)

Pasta | Burrata mozzarella | tomato | garlic | Parmesan | basil

BAKED SOLE FISH 2 pieces

Lemon | parsley | sauce of fresh herbs

BLACK ANGUS FLANK STEAK

Grilled | carved | rocket salad | Parmesan | balsamic

MRIJ FILLET STEAK

Grilled | herb butter, blue vein cheese, pepper or shallot red wine sauce

DESSERTS

STRAWBERRIES WITH ICE CREAM

Vanilla ice cream | whipped cream

COMBINATION OF VARIOUS SWEET TREATS

CHEESEBOARD

Selection of 5 cheeses | rich fruit loaf | balsamic

COFFEE OR TEA WITH THREE HANDMADE CHOCOLATES

VOORGERECHTEN

BISQUE D'HOMARD

Kreeftensoep | cognac | room | toastjes | rouille | Gruyère

BRUSCHETTA (V) 3 stuks

Gegrild brood | tomaat | knoflook | olijfolie | Parmezaan

CARPACCIO 1824

Dungesneden runderlende | rucola | pesto | pijnboompitjes
truffelmayonnaise | Parmezaan

GYOZA 5 stuks

Japane kip dumplings | lente-ui | kimchi mayonnaise | sojasaus

HOOFDGERECHTEN

LINGUINE CAPRESE (V)

Pasta | Burrata mozzarella | tomaatjes | knoflook | Parmezaan | basilicum

GEBAKKEN NOORDZEETONG 2 stuks

Citroen | peterselie | saus van verse kruiden

BLACK ANGUS BAVETTE

Van de grill | getrancheerd | rucola | Parmezaan | balsamico

TOURNEDOS VAN HET MRIJ RUND

Van de grill | kruidenboter, blauwaderkaas, peper- of sjalotten rode wijnsaus

NAGERECHTEN

AARDBEIEN MET IJS

Vanille ijs | slagroom

COMBINATIE VAN ZOETE LEKKERNIEN

KAASPLANKJE

Selectie van 5 soorten kaas | kletzenbrood | balsamico

KOFFIE OF THEE MET DRIE HANDGEMAAKTE BONBONS

VORSPEISEN

HUMMERSUPPE

Hummer | Cognac | Sahne | Toast | Rouille | Gruyère

BRUSCHETTA (V) 3 Stück

Gegrilltes Brot | Tomate | Knoblauch | Olivenöl | Parmesan

CARPACCIO 1824

Dünn geschnitten Rinderlende | Rukola | Pesto | Pinienkerne
Trüffelmayonnaise | Parmesan

GYOZA 5 Stück

Japanische Huhn Knödel | Frühlingzwiebeln
Kimchi Mayonnaise | Sojasauce

HAUPTGERICHTE

LINGUINE CAPRESE (V)

Nudeln | Burrata mozzarella | Tomaten | Knoblauch
Parmesan | Basilikum

GEBACKENE SEEZUNG 2 Stück

Zitrone | Petersilie | Sauce aus frische Kräuter

BLACK ANGUS FLANKENSTEAK

Vom Grill | geschnittenes | Rukola | Parmesan | Balsamico

MRIJ FILET-STEAK

Vom Grill | Kräuterbutter, Blauschimmelkäse, Pfeffersauce
oder Schalotten-Rotwein-Sauce

DESSERTS

ERDBEEREN MIT EIS

Vanilla Eis | Schlagsahne

KOMBINATION VON VERSCHIEDENER SÜSSER LECKEREIEN

KÄSEPLATTE

Auswahl von 5 Käsesorten | Kletzenbrot | Balsamico

KAFFEE ODER TEE MIT DREI HANDGEFERTIGTE BONBONS

BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ VERSE FRIET MET MAYONAISE EN WARME GROENTEN

