



## *Menusuggesties januari / februari / maart*

### *Menu 'Landgoed de Hamert'*

*Carpaccio van hertebout met gebakken balkenbrij,  
ganzenlever krul en truffeldressing*

*Soufflé van grietbot en snoekbaars met saffraan saus*

*Twee bereidingen van kalfsvlees met morieljes saus*

*Warme appelstrudel met spijs en kaneelstokken ijs*

*65,00 euro per couvert*

*Dinerarrangement 'Landgoed De Hamert' à 95,00 euro incl.: feestelijk huisaperitief,  
bovenstaand menu, aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons*

### *Menu 'Aan de oever van de Maas'*

*Terrine van gerookte paling van Passie voor vis uit Sevenum met  
mierikswortel crème en komkommer tinten*

*Heldere paddenstoelen bouillon met ravioli van paddenstoelen*

*Gebakken heilbotfilet met Lardo di Collonata en saus van cress soorten*

*Gegrilde kwartel met truffeljus en truffelpuree*

*Noten ijstaart met sabayon van noten en notenijs*

*77,50 euro per couvert*

*Dinerarrangement 'Aan de oever van de Maas' à 110,00 euro incl.: feestelijk  
aperitief, bovenstaand menu, aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons*



*vervolg menusuggesties januari / februari / maart*

### *Menu 'Royal'*

*Half kreeftje met remoulade mayonaise*

*Licht gebonden truffelsoep*

*Gegrilde zeebaarsfilet met anitiboise van tomaat,  
olijf, ui en quinoa, saus van curry*

*Medaillon van hertenkalf met winters garnituur en saus van wild*

*Creatie van ganzenlever en 'Veulense' geitenkaas  
met gemarineerde zuurkool en Port saus*

*Café glace*

*90,00 euro per couvert*

*Dinerarrangement 'Royal' à 125,00 euro incl.: aperitief Champagne Moët & Chandon Réserve Impérial, bovenstaand menu, aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons*