



## *Menusuggesties juli / augustus / september*

### *Menu 'Landgoed de Hamert'*

*Dun uitgesneden kalfmuis met tonijncreme en kappertjes en augurk*

*Heilbot tandoori met saus basilicum*

*Magret du canard met roerbak groenten en portsaus*

*Semifredo van specerijen met gegrilde Ananas en bramen sorbet*

*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'*

*Salade van gegrilde kwartel met livar sjink en paddenstoelen*

*Licht gebonden zuring soepje*

*Gerookte paling met doperwtten crème en frituurde uien ringen met palingsaus*

*Entrecote van kalf met ragout van zwezerik en kalfstong en spekjes*

*Meloensoepje met sorbet van limoen en Dragon*

*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 juli / augustus / september*

### *Menu 'Royal'*

*Drie bereidingen van kreeft ,tataar ,soepje , en kreeft in katafie*

*Heldere ossenstaart bouillon*

*Soufle van snoekbaars en zalm met saus van sjalotten en laurier en bieslook*

*Semifredo van limochello*

*Entrecote van rund met rodevijn saus en groenten garnituur*

*Tunnel van wittechocolade met komkommer en mint gelly en chocolade ijs*

*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.*