



Menusuggesties juli / augustus / september

Menu 'Landgoed de Hamert'

Dun uitgesneden kalfsmuis met tonijncreme, kappertjes en augurk

Heilbot tandoori met saus basilicum

Eendenborst met roerbak groenten en Portsaus

Gegrilde ananas met Semifredo van specerijen 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 soep

Gerookte paling met doperwten crème gefrituurde uien ringen en palingsaus

Entrecote van kalf met ragout van zwezerik, 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 kataifi

Ossenstaart bouillon

Souffle van snoekbaars en zalm met saus van sjalotten, laurier en bieslook

Semifredo van Limonchello

Entrecote van rund met rodevijn saus en groenten garnituur

Tunnel van witte chocolade met komkommer en mint jelly 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.