



## *Menusuggesties april / mei / juni*

### *Menu 'Landgoed de Hamert'*

*Taartje van asperge bavarois met gemarineerde zalm en asperge*

*Heilbot doorregen met paling, gestoomde asperges en een saus van zuring*

*Twee bereidingen van kalf met asperges en morieljes saus*

*Aardbeien Romanoff*

*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'*

*Marbre van lamsvlees, rilet en ganzenlever  
met chutney van mango en koriander*

*Licht gebonden aspergesoep*

*Gegrilde zeebaars en antiboise van olijf, ui, tomaat en quinoa  
met saus van curry*

*Asperges "zoals 't hoort"*

*Rood fruit met Limoncello parfait, Grand Manier sabayon  
en sorbet ijs van rood fruit*

*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 april / mei / juni*

### *Menu 'Royal'*

*Drie bereidingen van kreeft: soepje, kreeft in kataifideeg en tartaar*

*Heldere morieljes bouillon met asperge punten*

*Gebakken asperges met gegrilde tonijn en tonijn teriyaki*

*Lamsfilet met lamssaus, gekookte en gegrilde asperge*

*Binnen en buitenlandse kaas soorten*

*Chocolade tunnel met vanille ijs en chocolade crème*

*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*