

~ Diner ~

# WALTER BENEDICT

Voor groepen vanaf acht personen serveren wij van onderstaand menu.

Drie gangen 34,50

## *Voorgerecht, keuze uit:*

Gazpacho van tomaat en watermeloen met schapenkaas & basilicum

Dungesneden kalfsvlees met roodlof, rode biet, krokante kappertjes, Parmezaanse kaas & ansjovis-citroen crème

Ceviche van zeebaars met mango, radijs, rode peper, avocado & koriander

Burrata met cherrytomaten, geroosterde druiven, pangritata, citroen zest, salsa verder & toast

## *Hoofdgerecht, keuze uit:*

Steak van Iers rund (200gr.) met pommes sarladaises, haricots verts, bospeen & rode wijn jus

Kippetje uit de oven met citroen en tijm, geroosterde bospeen, sjalot, gegrilde courgette, pommes sarladaises & jus van gevogelte

Gebakken heilbot met bois boudran saus, kriel, gestoofde spinazie, venkel & lamsoor

Doperwtten risotto met gebakken zeebaars, pickles van koolrabi, granaatappel, citroen & Parmezaanse kaas (vegetarische optie)

## *Nagerecht, keuze uit:*

Moelleux au chocolat (15min.) met bramen, frambozen & gezouten karamelijs

Geroosterde perzik met sabayon 43, romig yoghurt ijs, limoen zest & crumble

Kaasplateau van verschillende kazen van De Lindenhoff met vijgenbrood & chutney

**Twee gangen (hoofdgerecht + nagerecht) 26,50**

**Twee gangen (voorgerecht + hoofdgerecht) 29,50**

~ Dinner ~

# WALTER BENEDICT

For groups of eight or more people we serve from the menu below.

Three courses 34,50

## *Starters, choice of:*

Gazpacho of tomato and water melon with sheep cheese & basil

Thin sliced veal with radicchio, beetroot, crispy capers, Parmesan cheese & anchovy-lemon cream

Ceviche of sea bass with mango, radish, red pepper, avocado & coriander

Burrata met cherry tomatoes, roasted grapes, pangritata, lemon zest, salsa verde & toast

## *Mains, choice of:*

Irish steak (200gr.) with pommes sarladaises, green beans, carrots & red wine gravy

Chicken from the oven with lemon and thyme, grilled carrot, shallot, grilled zucchini, pommes sarladaises & poultry gravy

Pan-fried halibut with bois boudran sauce, potatoes, stewed spinach, fennel & sea lavender

Garden pea risotto with fried sea bass, pickled kohlrabi, pomegranate, lemon & Parmesan cheese (vegetarian option)

## *Desserts, choice of:*

Moelleux au chocolat (15min.) with blackberries, raspberries & salted caramel ice cream

Roasted peach with sabayon 43, yoghurt ice cream, lime zest & crumble

Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with fig bread & chutney

**Two courses (main + dessert) 26,50**

**Two courses (starter + main) 29,50**