

*Diner*

# WALTER BENEDICT

Voor groepen vanaf acht personen serveren wij van onderstaand menu.

Drie gangen 34,50

## *Voorgerecht, keuze uit:*

Pompoensoep met tijm, citroen & crouton met geitenkaas

Gerookte eendenborst met vijgen en specerijen in Port, salade van roodlof, gedroogde kappertje & walnoot (eendenlever +2,-)

Gebakken coquilles in gerookte boter met beukenzwammen en groene kool, citrus beurre blanc & krokant van pappadum

Gepocheerde peer met roodlof, walnoot, Blue Stilton, crème van knolselderij & Port dressing

## *Hoofdgerecht, keuze uit:*

Steak van Black Angus (200gr.) met geroosterde sjalot, bospeen, haricots verts & bordelaise saus. Met klassieke Franse frites

Kippetje uit de oven met gebakken sjalotten, champignons, groene kool, kriel & een romige sherry saus

Gebakken kabeljauw met dungseden venkel, dille en citroen, gebakken aardpeer & saus van Hollandse garnalen

Geroosterde bloemkool met espuma van aardappel en olijfolie, bloemkool couscous, kappertjes, walnotenolie & saus van yoghurt

## *Nagerecht, keuze uit:*

Moelleux au chocolat (15min.) met peer, crumble & hazelnoot ijs

Panna Cotta van witte chocolade met praliné & sinaasappel-saffraan saus

Kaasplateau van verschillende kazen van De Lindenhoff met kletzenbrood & vijgenjam

**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:*

Pumpkin soup with thyme, lemon & crouton with goat cheese

Smoked duck breast with figs and spices in Port and a salad of radicchio, dried carpers & walnut (duck liver +2,-)

Fried scallops in smoked butter with beech mushrooms, green cabbage, citrus beurre blanc & pappadum crisp

Poached pear with radicchio, walnut, Blue Stilton, cream of celeriac & Port dressing

## *Mains, choice of:*

Black Angus steak (200gr.) with roasted shallots, carrots, haricots verts & bordelaise sauce. With classic French fries

Chicken from the oven with pan-fried shallots, mushrooms, green cabbage, baby potatoes & creamy sherry sauce

Pan-fried cod with thinly sliced fennel, dill and lemon, baked Jerusalem artichoke and sauce of Dutch shrimps

Roasted cauliflower with espuma of potato and olive oil, cauliflower couscous, carpers, walnut oil & yoghurt sauce

## *Desserts, choice of:*

Moelleux au chocolat (15min.) with pear, crumble & hazelnut ice cream

Panna Cotta of white chocolate with praliné & orange-saffron sauce

Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with bread filled with nuts and fruits & fig jam

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

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