

Za lms huis

signature menu.

47,50 pp

Voorgerecht.

Schotse biologische 'Wester Ross' zalm gemarineerd in 'Brak.' Zalmhuis gin met piccalilly, gefrituurde flammkuchen, dille tops, zoetzure rode biet & huisgerookt met Tsar kaviaar, aardappelcrunch, 63 graden dooier, een salade van mini shiitake, krokant dakje van brique-deeg & bieslook

Tussengerecht.

Gegrilde Alaska Sockeye zalm met bimi, shiitake, pompoenpitten & miso-hollandaisesaus

Hoofdgerecht.

Alaskaanse Keta zalm lijn-gevangen door een Inuit met gefrituurde soft shell krab en parelgort met krabvlees, knoflook, zoete paprika, vodka & zeegroenten

Nagerecht.

Golden chocolate bar, gerookte ananas, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs



Zalmhuis

special menu.

52,50 pp

Amuse.

Huisgerookte Schotse biologische 'Wester Ross' zalm met Tsar kaviaar, aardappelcrunch & mini shiitake

Voorgerecht.

Zalmhuis special sushi mix
een selectie van de Chef

Tussengerecht.

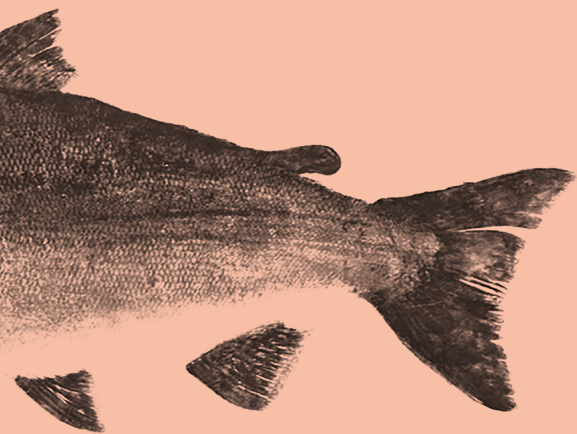
Alaskaanse Keta zalm
lijn-gevangen door een Inuit
met gefrituurde soft shell krab parelgort met krabvlees, zoete paprika, wodka & zeegroenten

Hoofdgerecht.

Dry-aged lende ribstuk
met bearnaisesaus, gepofte sjalot, witte bundelzwam & biologische frieten

Grand dessert.

Chocoladelolly's, crème brûlée, pure chocolademousse met gesuikerde pistachenoten, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs



Zalmhuis

zalmhuis menu.

35,00 pp

Voorgerecht.

Carpaccio van Iers rund met peterselie-truffelpesto, rucola, walnoot, spekszout & parmezaanse kaas

of

Huisgerookte en gemarineerde "Wester Ross" zalm met piccalilly, rode biet, mini shiitake & bieslook

of

Steak tartare van San Mazzo tomaat met enoki, olijf & vegan vadouvan mayonaise

Hoofdgerecht.

Gegrilde 'Wester Ross' zalm met bimi, shiitake, gember & Roseval aardappel

of

Diamanthaas met bimi, boksoi, bosui, bundelzwam & Roseval aardappel

of

Portobello met gekarameliseerde gele biet, gepofte sjalotjes & miso-hollandaisesaus

Nagerecht.

Golden chocolate bar, gerookte ananas, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs

Uitbreiden?

Je kunt het Zalmhuis menu uitbreiden met een tussengerecht.

Tussengerechten.

+7,50

Coquille

met chorizokruim, gerookte amandel & dragoschuim

of

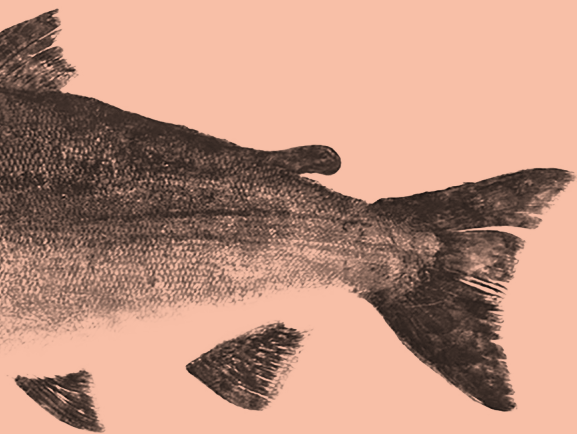
Bouillabaisse

met vis, gamba, schelpdieren, rouille & croutons

of

Groene asperges uit de houtskooloven

met trostomaat, vrienjam en zoete aardappel crème



Za
Imh
wijs

vlees menu.

35,00 pp

Voorgerecht.

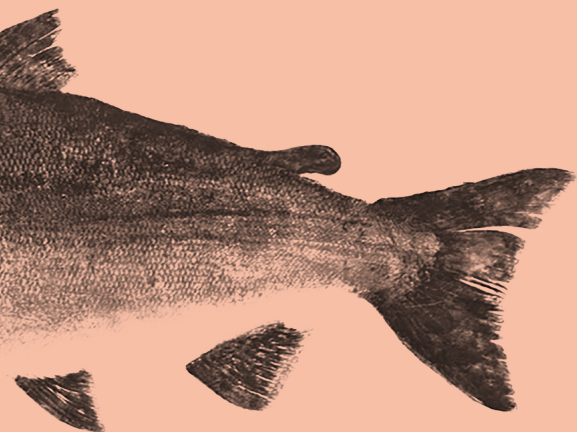
Carpaccio van lers rund met peterselie-truffelpesto, rucola, walnoot, spekzout & parmezaanse kaas

Hoofdgerecht.

Gebakken diamanthaas met bimi, boksoi, bosui, bundelzwam & Roseval aardappel

Nagerecht.

Golden chocolate bar, gerookte ananas, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs



Za limh wijs

vis menu.

35,00 pp

Voorgerecht.

Ceviche van zwaardvis met piccalilly, rode biet, mini shiitake & bieslook

Hoofdgerecht.

Gegrilde 'Wester Ross' zalm met bimi, shiitake, gember & Roseval aardappel

Nagerecht.

Golden chocolate bar, gerookte ananas, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs