

## KEUZEMENU

Beleef een gepersonaliseerde culinaire ervaring door zelf uw favoriete gerechten te selecteren uit onze à la carte kaart.

Het keuzemenu biedt u de mogelijkheid om 3-, 4-, of 5 gangen samen te stellen voor een vaste prijs.

- De chateau briand is niet te bestellen als hoofdgerecht bij de keuzemenu's

3 gangen € 55,00 (voor-, hoofd-, nagerecht)

4 gangen €65,00 (voor-, tussen-, hoofd-, nagerecht)

5 gangen €75,00 (voor-, tussen-, tussen-, hoofd-, nagerecht)

# RESTAURANT WILHELMINA

Menu 09-03 t/m 22-03

## VOORGERECHTEN:

Pastrami van kalfslende- diverse bereidingen van tomaat- bloody mary sorbet **€17,50**

Carpaccio van zwaardvis- zoetzure komkommer- crème fraîche- Pernod gel- tuille van schaal-en schelpdieren- Arenkha kaviaar- zilte kruiden- yoghurt panna cotta- avocadocrème **€17,50**

## TUSSENGERECHTEN:

Aziatisch buikspek- noodles- soja gel- crispy chili olie- rauwe bosui- radijs **€21,50**

Schaal- en schelpdieren risotto- kreeftensaus- zilte kruiden **€25,00**

## HOOFDGERECHTEN:

Ribeye- rendang- oosterse jus- gegrilde bosui- snijboon- pinda crumble- bimi **€36,50**

Vis van de dag- bisque- tomaat- bimi- courgette- linguine- garnalenkroketje **€29,50**

Chateau briand voor 2 personen- ossenhaas- aan tafel bereide stroganoffsaus- bijpassende groenten- bijpassend aardappelgarnituur **€78,50**

## NAGERECHTEN:

Diverse bereidingen van citroen en vanille **€13,50**

Of

Kaasplankje **€14,50**

**FRIET NATUREL €3,95**

**FRIET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS €4,95**

## MENU OF CHOICE

Experience a personalised culinary dinner by choosing your favorite dishes from our à la carte menu.

The menu of choice offers you the possibility to put together a 3-, 4- or 5 course menu for a fixed price.

- The chateau briand can't be ordered as a maincourse in the menu of choice

3 courses € 55,00 (starter, maincourse, dessert)

4 courses €65,00 (starter, entremet, maincourse, dessert)

5 courses €75,00 (starter, both entremets, maincourse, dessert)

# RESTAURANT WILHELMINA

Menu 09-03 until 22-03

## STARTERS:

Pastrami of veal loin- various preparations of tomato- bloody mary sorbet €17,50

Carpaccio of swordfish- crème fraîche- Pernod gel- tuille of shellfish and crustaceans- Arenkha caviar- yoghurt panna cotta- avocadocrème- sweet and sour cucumber €17,50

## ENTREMENTS:

Asian porkbelly- noodles- soy gel- crispy chili oil- raw spring onion- radish €21,50

Risotto of shellfish and crustaceans- lobster sauce- salty herbs €25,00

## MAIN COURSE:

Ribeye- rendang- oriental sauce- grilled spring onion- string beans- peanut crumble- bimi €36,50

Fish of the day- bisque- tomato- bimi- courgette- linguine- prawn croquette €29,50

Chateau briand for 2 persons- beef tenderloin- stroganoffsauce prepared at your table- matching vegetables- matching potato garnish €78,50

## DESSERTS:

Various preparations of lemon and vanilla €13,50

Cheeseplatter €14,50

FRIES PLAIN €3,95

FRIES TRUFFLEMAYONNAISE AND PARMESAN CHEESE €4,95

# RESTAURANT WILHELMINA

## LUNCHKAART:

<b>SOEP VAN DE CHEF</b>	<b>€13,50</b>
<i>Soup of the chef</i>	
<b>TOSTI HAM/ KAAS</b>	<b>€9,50</b>
<i>Toasti ham/ cheese</i>	
<b>UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS</b>	<b>€14,50</b>
<i>Fried eggs with ham and/or cheese</i>	
<b>KROKETTEN MET RUSTIEK BROOD</b>	<b>€13,50</b>
<i>Croquettes with bread</i>	
<b>RUSTIEK BROOD 'GEZOND'</b>	<b>€14,50</b>
<i>Sandwich with ham, cheese, tomato, lettuce, cucumber, boiled egg, remoulade sauce</i>	

**WIJ SERVEREN DE GERECHTEN VAN ONZE LUNCHKAART UITSLUITEND OP  
VRIJDAG, ZATERDAG EN ZONDAG VAN 12:00 UUR TOT 16:30 UUR**