

## 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

23-03 t/m 05-04

## VOORGERECHTEN:

Geschroeide tonijn- sushirijst- gel van miso en yuzu- zoetzuur van rettich- salty fingers- soja vinaigrette **€18,50**

Dun gesneden eendenborst- bereidingen van vijg- gel van bramen- briochebrood- vijgensorbet **€17,50**

## TUSSENGERECHTEN:

Rog- risotto- pancetta- truffel- paddenstoel- Parmezaanse kaas **€25,50**

Zwezerik- Wellington van knolselderij- cêpessaus- knolselderijcrème- truffelkrokant **€25,50**

## HOOFDGERECHTEN:

Ossenhaas- stoofvlees- krachtige jus- bitterbal van aardappel- champignon Paris- wortel- courgette **€36,50**

Vis van de dag- beurre blanc- reibekuchen- uitjes- uien gel- prei- crème fraîche- kruiden **€29,50**

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

## NAGERECHTEN:

Dessert van de chef **€13,50**

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

23-03 t/m 05-04

## STARTERS:

Seared tuna- sushirice- gel of miso and yuzu- sweet and sour of radish- salty fingers- soy vinaigrette **€18,50**

Thinly sliced duckbreast- fig compote- blackberry gel- briochebread- fig sorbet **€17,50**

## ENTREMENTS:

Ray- risotto- pancetta- truffle- mushrooms- Parmesan cheese **€25,50**

Sweetbread- Wellington of celeriac- cêpessauce- celeriac crème- crisp of truffle **€25,50**

## MAIN COURSE:

Tenderloin- beefstew- rich gravy- mushroom Paris- carrot- crispy potato balls- courgette **€36,50**

Fish of the day- beurre blanc- hash browns- onions- onion gel- leek- herbs- crème fraîche **€29,50**

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

## DESSERTS:

Dessert of the chef **€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**