

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

April

VOORGERECHTEN:

Tartaar van gepekeld zeebaars- avocado crème- gemarineerde komkommer -salty fingers- sjalot- radijs **€18,50**

Buikspek- diverse bereidingen van asperge- crème van mosterd- picalilly ijs **€16,50**

TUSSENGERECHTEN:

Coquille- Iberico ham- gepaneerde asperge- crème van eidooier- beurre blanc van asperges **€24,50**

Zacht gegaarde varkenswang- stroop- quinoa- bosui **€24,50**

HOOFDGERECHTEN:

Proeverij van lam- groene asperge- asperge- courgette- jus **€36,50**

Vis van de dag- bijpassende saus- groente garnituur **€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

April

STARTERS:

Tartare of cured seabass- avocado cream- marinated cucumber- salty fingers- shallot- radish **€18,50**

Porkbelly- various preparations of asparagus- mustard cream- picalilly ice cream **€16,50**

ENTREMENTS:

Scallops- Iberico ham- breaded asparagus- egg yolk cream- beure blanc of asparagus **€24,50**

Slow cooked pork cheek- syrup- quinoa- spring onion **€24,50**

MAIN COURSE:

Lamb tasting- green asparagus- asparagus- courgette- gravy **€36,50**

Fish of the day- matching sauce- vegetable garnish **€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:

SOEP VAN DE CHEF <i>Soup of the chef</i>	€13,50
TOSTI HAM/ KAAS <i>Toasti ham/ cheese</i>	€9,50
UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS <i>Fried eggs with ham and/or cheese</i>	€14,50
KROKETTEN MET RUSTIEK BROOD <i>Croquettes with bread</i>	€13,50
RUSTIEK BROOD 'GEZOND' <i>Sandwich with ham, cheese, tomato, lettuce, cucumber, boiled egg, remoulade sauce</i>	€14,50
12 UURTJE Croquette, fried egg, small soup of the chef, ham and cheese, bread	€17,50

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