

Frans Kelders

Cuisinier

Sommermenü Dinner Rundfahrt 2017

Empfang

Glas Prosecco

Korb von hausgemachtem Maisbrötchen, Aioli, Olivenöl und Meersalz

Fisch

Vorspeis

Geräucherter Heilbutt mit einem Salat aus Kokos Wakame, eingelegtem Gemüse und gerösteten Sesamsamen mit Tomatendressing

Suppen

Cremige Lauchzwiebelsuppe

Hauptspeis

Schollenröllchen mit Lachs, gefüllt mit Mousseline von Süßkartoffeln, ein Risotto mit Fenchel und Petersilienbutter –Sauce

Fleisch

Vorspeis

Dünn geschnittene Entrecote mit gegrilltem Gemüse auf dem grünen-Eiersalat langsam gekocht und Focaccia Brot

Suppen

Cremige Lauchzwiebelsuppe

Hauptspeis

Gegrilltes Kalbsmedaillon im Parmaschinken-Mantel und Bohnen, Bratkartoffeln Roseval und einer Pfeffersauce

Vegetarisch

Vorspeis

Ein panzanella Salat mit Büffelmozzarella aus der Beemster und Basilikumpesto

Suppen

Cremige Lauchzwiebelsuppe

Hauptspeis

Spinatquiche gefüllt mit Ziegenkäse , Ahornsirup und ein gemischter Salat

Dessert

Erdbeeren Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Baiser.

Kaffee und Tee

Konfekt