

CHÂTEAU NEERCANNE

Chef de Cuisine Gilbert von Berg & Maître d'Hotel Dennis Lemmens en hun brigades nemen u mee op een culinaire reis door Château Neercanne waar internationale & eeuwenoude kooktechnieken gecombineerd met regionale & prestigieuze producten eigentijds gepresenteerd worden.

MENU PRESTIGE

TONIJN "TORO"

gebakken eendenlever – XO vinaigrette – kimchi - hazelnoot

MAKREEL & GEPOCHEERDE GILLARDEAU OESTER

jus van wei, oester en shio koji – mierikswortel - ansjovisboter

SKREI KABELJAUW (7)*

kingkrab – jus "Meuniere" - codium

GNOCCHI & WINTERTRUFFEL

mimolette kaas – knolselderij – truffelsaus

BLACK ANGUS SHORT RIB (8)*

gerookte beurre blanc – smeltende ganzenlever

HOLLANDS HERT

hertenpeper – jus met specerijen en beurre noisette

POMPOEN (7)*

meringue – sorbet van pompoen en gember – creme fraiche

CITRUS FRUIT VAN HUMBERTO MARTINEZ

witte chocolade – yuzu - pistache ijs

5-gangenmenu	88,-	begeleidende wijnen	45,-
7-gangenmenu	103,-	begeleidende wijnen	63,50
8-gangenmenu	120,-	begeleidende wijnen	68,-

Uitbreiding kaaswagen in menu 15,-

Het 8-gangen menu is tijdens de lunch te bestellen tot 13.00 uur en tijdens het diner tot 20.00 uur.

Indien u wijzigingen wenst aan te brengen, wordt er mogelijk een supplement berekend.

A LA CARTE

6 GILLARDEAU OESTERS NR 4 **36**

In 2 serviezen

3 stuks cru – cabernet sauvignon azijn – sjalotjes

3 stuks gepocheerd – oester beurre blanc

Supplement Oscietra kaviaar 5 gr à 15,-

GEBAKKEN EENDENLEVER **30**

gemberbloem – umeboshi – hazelnoot

GROENTENSALADE **26**

quinoa – jus van selderij – algenkrokant

WAGYU LENDE A5 **46**

jus van rund en XO - geprakte aardappel – bloemkool crème

WINTERTRUFFEL RISOTTO **30**

Parmezaan - sjalot

SKREI KABELJAUW **30**

Jus "Meunier"- brandade

Vanaf 6 personen serveren wij enkel ons menu prestige.

Uiteraard houden we rekening met eventuele diëten of allergieën en kunnen we ook vegetarische gerechten serveren.

U kunt uw gastheer of gastvrouw raadplegen over eventuele allergenen in onze gerechten.