

DinerSoiree

KetelHuis

17:00 - 22:00

driegangenmenu: voor + hoofd + na – 42.5

viergangenmenu: voor + voor + hoofd + na – 52.5

inclusief broodplankje met hummus en boter

voorgerechten – 12.5

- **feta met pistache** met pittige ketelhuis honing en verse vijg
- **gegrilde groene asperges**, citrus, stracciatella en xo balsamico
- **artisjok tortellini** met salieboter, citroen en parmezaan
- **eend gerookt en gekonfijt** met verse en geconfijte vijg, framboos, kruidensalade, wortel (met eendenlever terrine +6,5)
- **tarte tatin** met geitenkaascrème, wortel en kruidensalade
- **ravioli** met aardpeer, eekhoortjesbrood en verse wintertruffel (optie: guanciale)
- **filet americain ketelhuis stijl** met savora mosterd en salt & vinegar chips

hoofdgerechten – 26.5

- **geroosterde spitskool** met knoflook mousseline, gochujang, knisperige ui en citroen
- **aubergine (miso)** met parelgerst, furikake, lente-ui en unagi saus
- **hertenstoof en biefstuk** met pastinaakcrème, eryngii, spruitencrumble, sjalot, jus, witlof en mosterdzaadjes
- **knolselderij gekonfijt en gebakken** met miso jus, pastinaakcrème, eryngii, spruitencrumble, sjalot, witlof en mosterdzaadjes
- **hele zeebaars** met caponata en roseval aardappels
- **kemperhoen** met 'nduja parelgerst risotto, geroosterde tomaat en kippenjus
- **bavette beurre de paris** met groene bonen salade, ansjovis dressing en roseval aardappels

bijgerechten – 4,5

- **friet met mayonaise**
- **roseval aardappels**

nagerechten – 9,5

- **french toast**, vanilleijs en kaneel
- **tarte tatin van appel** met vanilleijs en vanillesaus
- **chocolade mousse**
- **kaasplankje** met 3 regionale kaasjes: oud, geit en achels blauw + 5
- **espresso martini** + 2

heb je een allergie of een ander speciaal verzoek?
laat het ons weten en we regelen het.