

PETER & SELIE

RESTAURANT

Voorgerechten:

Brood | kruidenboter, tomatendip & basilicum-cashewdip 6.5

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | noten 12.5

Geschroeide zalm | sojasaus | wasabi | peulvruchten 12.5

Gerookte Paling | sla | geroosterde tuinbonen | komkommer | wasabimayonaise 12.5

■ Warme gepofte biet | geitenkaas | walnoten | tijm | appelkappers 11.5

Gerookte eendenborst | granaatappelpitjes | witte chocolade appelsaus | sla 12.5

■ Gevulde champignons | brood | gegratineerd met kaas 11.5

Aspergesoep | ei | ham | room 8.5

Nagerechten:

Crème brûlée met rood fruit | vanille | geschroeide suiker 8.

Cheesecake | witte chocolade | mascarpone | limoen | bastogne 8.

Roomijs | oreo crumble | chocolate chip cookie | chocolade | room 8.

Eton Mess | room | aardbei | gekarameliseerde cornflakes | merengue 8.

■ = vegetarisch

Hoofdgerechten:

Runderbavette met chimichurri | graangevoerd, Australië 27.5

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus | duurzaam, Nederland 25.5

Kalfs Entrecote met gerookte kruidenolijfolie +- 350 gram | natuurvlees, Nederland 32.5

Lams Rump Steak met truffeljus | Nieuw-Zeeland 32.5

Vleesgerechten worden geserveerd met friet & groente

Kippendijen met satésaus | friet | kroepoek salade | komkommers in het zuur 22.5

Zalm met witte wijnroomsaus met verse kruiden | groente | friet 25.5

Tonijnsteak met een korst van witte en zwarte sesam met citroenpeper | wakame | wasabisaus | friet | groente 27.5

Roodbaarsfilet met crème van zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas | groente | friet 26.5

■ Tempel met satésaus | taugé | cassavekroepoek | friet | salade 21.5

■ Pastinaak met linzen | hollandaise-dillesaus | waterkers | friet 21.5

■ Geroosterde bloemkool met zwarte knoflook | biet | olijven | granaatappel | friet 21.5

Ze zijn er weer!

■ Asperges traditioneel – geserveerd met krieltjes, hollandaisesaus & ei 24.5

met ham 26.5

met gerookte zalm 27.5