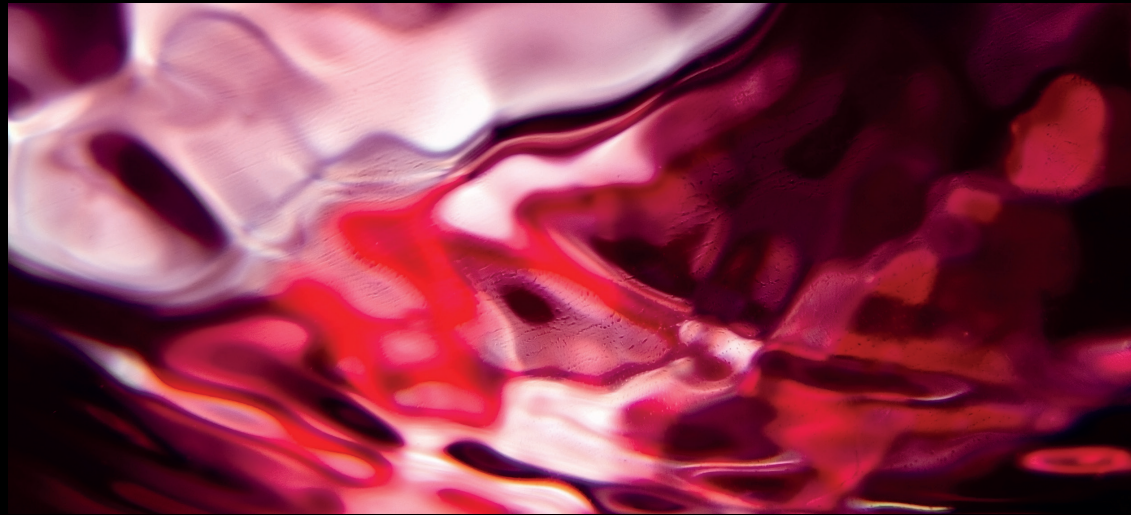


DELICIOUS ALFREDS



Neem een gerecht met een goed glas wijn
of ga een avond culinair genieten.....

“U kunt een gastronomische wandeling door
onze kaart maken waarbij de chef u
meeneemt naar zijn wereld”

4-gangen verrassingsmenu	€ 42, ⁵⁰
5-gangen verrassingsmenu	€ 47, ⁵⁰
6-gangen verrassingsmenu	€ 52, ⁵⁰

Sinds december 2014 is de allergenenwetgeving van kracht.
Heeft u een allergie, meld het ons!



 gluten	 noten
 schaal & schelpdieren	 selderij
 ei	 mosterd
 vis	 sesam
 pinda	 sulfiet
 soja	 lupine
 melk	 weekdier

CHECK IN OP FACEBOOK BIJ
ALFREDS restaurant, business & huwelijkslocatie
EN KRIJG EEN KOPJE KOFFIE VAN ONS!

VOORGERECHTEN

Geschroeide zalm met een crème van rijst en sesam, een wasabi krokantje en een dressing van oystersaus en ketjap manis       € 12,⁹⁵

Duo van coquilles en gamba's met een hummus van doperwten, mayonaise van saffraan en een crumble van gedroogde tuinbonen         € 14,⁵⁰

Op kersenhout **gerookte diamanthaas** met een crème van knolselderij, uitgebakken spek en een dressing van truffel   € 12,⁹⁵

Carpaccio van Hollands dikbilrund met Pecorino, rucola, little gem, pesto en balsamico dressing     € 12,⁹⁵

Paté van gepofte knolselderij met groene kruiden, gedroogde desem en yoghurt van cashewnoten     € 10,⁵⁰

Soep van courgette en groene curry met gebakken gamba en een crème fraîche van limoen     (dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen) € 9,⁹⁵

VERFRISSING TUSSENDOOR

Italiaanse scroppino van limoensorbetijs, wodka en prosecco € 4,⁹⁵

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde kalfspicanha met gebakken coquille, crème van gele peen, gestoofde pompoen en mayonaise van chimichurri      € 24,⁵⁰

Quinori salade met gebakken oude Reypenaar, gegrilde courgette en salsa van gerookte puntpaprika      € 18,⁹⁵

Gebakken runderlende met gekonfijt buikspek, crème van gepofte knoflook en aardappel, uienchutney en een jus van hoisin    € 24,⁵⁰

Krokant gebakken maishoen met een lak van sinaasappel, gebakken polenta, gegrilde knolselderij en een jus van gevogelte   € 22,⁵⁰

Kabeljauwfilet gepaneerd in quinoa en groene kruiden, gestoofde romanesco, mayonaise van Parmezaanse kaas en een crème van bloemkool     € 24,⁵⁰

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met risotto van rode biet en een beurre blanc van groene thee   € 25,⁵⁰

NAGERECHTEN

Dessertparade; verschillende nagerechten     € 9,⁹⁵

Kaasplateau; een viertal kazen met panforte en een stroop van appel en port   € 12,⁵⁰

Uiteraard uit te breiden met een heerlijk glas port:

Kopke Colheita, 1996 € 7,⁶⁵

Quinta de la Rosa, Tawny 10 year € 7,⁹⁰

X-TRA

Landbrood geserveerd met kruidendip en gezouten boter      € 4,²⁵

Frites met huisgemaakte truffelmayonaise     € 3,²⁵

Huisgemaakte friandises; € 4,²⁵
heerlijke afsluiter voor bij uw koffie

LUNCH

Twee gangen lunchmenu; twee koude gerechten op één bord geserveerd en vervolgens een keuze uit een klein vis of vleesgerecht € 24,⁹⁵

Lunchplank:

een plank om lekker te borrellen tijdens de lunch!

(per 2 personen te bestellen) prijs per persoon € 17,⁵⁰

SALADES & BROODJES

Alleen te bestellen tijdens de lunch!

Detox salad; salade van quinoa, hummus, van doperwten, little gem, crumble van gedroogde tuinbonen en yoghurt van cashewnoten     € 15,⁹⁵

U kunt deze salade vegetarisch, met vlees of vis bestellen

Noedelsalade met gebakken gamba's, gegrilde courgette, dressing van oystersaus en ketjap manis       € 15,⁹⁵

Healthy eggs; gepocheerd eitje met rucola, little gem, crème van knolselderij, gedroogde desem en mayonaise van truffel       € 10,⁹⁵

Clubsandwich met gerookte diamanthaas, uitgebakken spekjes, rucola en mayonaise van basilicum      € 10,⁹⁵

Bruin landbrood met carpaccio, rucola, Pecorino en een mayonaise van balsamico     € 10,⁵⁰