

RESTAURANT

de Silveren Spiegel

BY YVES VAN DER HOFF



À la carte

Voorgerechten

Noordzee Krab

dragon, sesamkoekje en een sabayon van strandkrabben

€ 24,95

Steak Tartaar

weiderund, Amsterdams joods zuur, kappertjes en ei

€ 23,95

Nederlandse forel

tartaar van forel, biet, zuurdesem, mierikswortel met vinaigrette van wei.

€ 23,95

Warme Voorgerecht

Zeeuwse mosselen & Scheermes

*Signature
Chef Dish*

venkel, wortel, codium en champagne saus

€ 24,50

Terrine van groente

boerenkool chips, zwarte knoflook met spruitjes en een demi-glace van groente

€ 19,50

Hoofdgerechten

Tarbot

joods zuur, sjalot, dragon, bierbeslag en Hollandaise saus

€ 36,50

Kalfszwezerik

bloemkool in beurre noisette, verjus, paddenstoel en eigen kalfsjus

€ 37,50

Patrijs

schorseneren, zilverui, Alkmaarse gort, ontbijtkoek,  kruiden en eigen gevogelte saus

€ 34,50

Hert

*Signature
Chef Dish*

aardpeer, rode biet, maiskoekje, koolraap in zoutkorst en saus van hert

€ 37,50

*De gasten in ons restaurant moeten minimaal een voorgerecht en hoofdgerecht bestellen per persoon bij het bedienend personeel

RESTAURANT

de Silveren Spiegel

BY YVES VAN DER HOFF



Nagerechten

Assortiment van Hollandse kazen

€ 14,75

Wijnsuggestie

 Port. 10 Years. Quinta la Rosa **92 points** 

€ 9,50 - glass 55 cc

Thick and very sweet maple syrup and toffee character, full body, long, walnut aftertaste.

Mandarijn

mousse van advocaat, compote, witte chocolade en kruidnagelijs

€ 14,75

 Chateau Simon Barsac-Sauternes France **89 points** *Wine Spectator*

€ 9,50 glass 55 cc

With a brilliant yellow color, its nose is intense with exotic and citrus fruit notes. The attack is round and fruity, rich and fresh. After aeration, this wine develops spicy (cinnamon, vanilla) and fresh (menthol) notes associated with exotic and dry fruit notes.

Stoofpeer

mousse van kaneel en steranijs, biscuit, chocolade crumble en stroopwafelijs

€ 14,75


Wijnsuggestie

 TORRES, Moscatel Oro, DO Catalunya, **Medalla de Oro Muscat du Monde 2010**

€ 7,50 glass 55 cc

Of a fine ambers colour, with dark topaz tints, it exhibits in all their splendour the fruity (orange blossom honey, candied orange, lemon peel, raisins), floral (rose, geranium, lily) and spiced (tobacco leaf, rosewood, clove) aromas of the Moscatel variety.

On the palate it is a marvel of balance: its honeyed, perfumed sugars are set off by a fine fruity acidity

*  "Onbezorgd 100% Duurzaam" op basis van de ingrediënten, seizoen, techniek en kwaliteit.

De combinatie van deze ingrediënten geeft u als consument een beter rendement en is kwalitatief zeer hoogwaardig.

Het duurzame assortiment wordt ondersteund door MSC.