



Eten bij 's Molenaarsbrug

Heeft u iets speciaals te vieren, wilt u iets bespreken met zakenrelaties of wilt u gewoon met een mooi gezelschap heerlijk lunchen of dineren? Schuif aan in ons restaurant en geniet van onze klassiek-moderne ambiance. Voor groepen serveren wij graag een vooraf besproken keuzemenu. Onderstaand treft u onze suggesties. Onderstaande menu's zijn eventueel uit te breiden naar een 5-gangenmenu, Indien u hier interesse in heeft sturen wij u graag de mogelijkheden hiervoor toe.

Keuzemenu 1 - € 39,- per persoon

HUISGEROOKTE ZALM, ROMANESCO & SZECHUAN PEPER MAYONAISE

Gerookte zalm met zoetzure romanesco bloemkool, en szechuan peper mayonaise (eieren, mosterd, sulfiet, vis)

Of

STEAKTARTAAR, RODE UI & TOMATEN

Gehakte ossenhaas puntjes met fijngesnipperde rode ui tomaten mayonaise (lactose, mosterd, sulfiet, eieren)

ROODBAARS, AMANDEL & VADOUVAN

Gebakken roodbaars met vadouvan korst, groene asperges, zoetzuur van radijs, dille crème en tomatensaus (lactose, sulfiet, gluten, eieren, vis)

Of

PARELHOEN SUPRÊME, MINI MAIS & GEVOGELTEJUS

Gebraden parelhoen suprême met gestoofde mini mais en bimi geserveerd met een jus gemaakt van gevogelte (sulfiet, lactose)

CAPPUCCINO, SALTED KARAMEL & OREO

Cappuccino Cheesecake, salted karamel saus, Oreo bodem en yoghurt amarenen ijs (lactose, eieren, sulfiet, gluten)

Bovenstaande gerechten zijn inclusief brood met gezouten boter en olie en frites bij het hoofdgerecht.





Keuzemenu 2 - € 44,50 per persoon

GAMBA'S, TOMAAT & FETA

Gebakken gamba's met tomaten, fetakaas en oregano in de oven gegratineerd (eieren, mosterd, sulfiet, schaaldieren)

Of

KALFSSUKADE, ZOETE AARDAPPEL & CHUTNEY

Langzaam gegaarde kalfssukade met zoete aardappelchips en een chutney van mango en rode ui (eieren, mosterd, sulfiet)

ROODBAARS, AMANDEL & VADOUVAN

Gebakken roodbaars met vadouvan korst, groene asperges, zoetzuur van radijs, dille crème & tomaten saus (lactose, sulfiet, gluten, eieren, vis)

Of

IBERICORUGFILET, SPITSKOOL & ZWARE KNOFLOOK SAUS

Gegrilde ibericorugfilet met gestoofde spitskool en jus van zwarte knoflook (lactose, sulfiet)

BAVAROIS, HAZELNOOT & RODE BESSEN

Bavarois van hazelnoot, chocolade crumble, rode bessen gel en bloedsinaasappel ijs (lactose, eieren, sulfiet, noten, gluten)

Bovenstaande gerechten zijn inclusief brood met gezouten boter en olie en frites bij het hoofdgerecht.





Keuzemenu 3 - € 49,50 per persoon

HUISGEROOKTE ZALM, ROMANESCO & SZECHUAN PEPER MAYONAISE

Gerookte zalm met zoetzure romanesco bloemkool, gebakken coquille en szechuan peper mayonaise (eieren, mosterd, sulfiet, vis)

Of

RUNDERBAVETTE, BIG GREEN EGG & TRUFFELVINAIGRETTE

Runder bavette van de Big Green Egg met tomaten-citroen gel geserveerd met truffelvinaigrette (eieren, mosterd, sulfiet)

ZEEBAARS, KERRIE & HOLLANDSE GARNALEN

Zeebaars gestoofde prei kerriesaus en Hollandse garnalen.

(lactose, sulfiet, vis, schaaldieren)

Of

TOURNEDOS, KOOLRABI & PADDENSTOELJUS

Tournedos, knoflook crème, koolrabi, gestoofde paprika & paddenstoelen jus

(lactose, sulfiet)

CREME BRULEE, CHOCOLADE & LIKEUR 43

Crème brulee met donkere chocolade en sinaasappel-curd geserveerd met likeur 43 ijs.

(lactose, eieren, sulfiet)

Bovenstaande gerechten zijn inclusief brood met gezouten boter en olie en frites bij het hoofdgerecht.





Vegamenu - € 39,- per persoon



BIETEN-HUMMUS, PECANNOTEN & VADOUVAN

Kikkererwten puree verrijkt met bieten, geroosterde pecannoten en vadouvan mayonaise (eieren, mosterd, sulfiet, noten)

BULGUR, TEMPURA & BIETEN ESPUMA

Bulgur met tuinkruiden, tempura gebakken groentes, gevulde mini paprika's en bieten espuma (lactose, sulfiet, gluten, eieren)

FRAMBOZEN PEER, STERANIJS & KANEEL

Frambozen peer, steranijs saus, kaneel crème en vice versa chocolade ijs (lactose, eieren, sulfiet)

Bovenstaande gerechten zijn inclusief brood met gezouten boter en olie en frites bij het hoofdgerecht

