

restaurant

DE KEMPHAAN

vergaderaccommodatie

Menukaart

CHEFS MENU'S

Laat u verrassen door onze chef

2-gangen € 27,00
voor - hoofdgerecht

3-gangen € 35,00
voor - hoofd - nagerecht

4-gangen € 40,00
voor - soep - hoofd - nagerecht

5-gangen € 44,00
voor - soep - hoofd - kaas - nagerecht

5-gangen € 47,00
voor - tussen - hoofd - kaas - nagerecht

Kinderen tot 12 jaar 50% korting

Voor ons is "groen" zijn geen hype. Wij zijn ervan overtuigd dat dit de enige manier is om een veilige toekomst voor onszelf en onze kinderen te kunnen garanderen. Daarom denken wij zorgvuldig na over alle aspecten van onze bedrijfsvoering. Dit betreft keuzes ten aanzien van het interieur, de gebruikte materialen in het restaurant en de zalen, energie- en grondstoffengebruik. Ons drukwerk komt van de Eco-drukker; wij scheiden ons afval en gebruiken voor onze catering bio-afbreekbare verpakkingen.

Onze kaart verandert meerdere keren per seizoen, zodat de ingrediënten niet van ver hoeven te komen. Wij gebruiken waar mogelijk biologische streekproducten in de keuken. Evengoed is ons vlees 100% biologisch, zodat wij een diervriendelijke productie kunnen garanderen. Onze visboer houdt de viswijzer nauwkeurig voor ons in de gaten. Wij vinden ook dat er best eens wat minder vlees of vis gegeten kan worden. Wij geven daarom veel aandacht aan onze vegetarische gerechten. Alle gerechten worden door onszelf bereid, zodat wij weten wat er in de gerechten verwerkt is. U kunt ons altijd aanspreken, over wat u wel/niet mag, wilt of kunt eten.

Dit is nu wat we bedoelen met "Onbezorgde gastvrijheid"

VOORGERECHTEN

€ 9,50

Salade

van fijngesneden venkel en venkelzaad, in olijfolie gegaarde zeebaars en pernod dressing

Huisgerookte ribeye

van blonde d'Aquitaine met Taggische olijven, kappertjes en huisgemaakte lavasmayonaise

Rauwe bietensalade

met een dressing van zoethout en chili, Marokkaanse citroenen en gefrituurde geitenbrie

SOEPEN/TUSSENGERECHTEN € 7,50

Wildbouillon

met een ravioli gevuld met draadjesvlees van hert

Gebakken coquille

met een tempura van gamba en bosui, knolselderijmousseline en balsamicosaus

HOOFDGERECHTEN

€ 19,50

Vis van de dag

met een Hollands stampotje en een Verveine saus

Pangasiusfilet uit de oven

op de wijze van Caprese (basilicum en mozzarella)

Gebakken rood wild

met een chili limoencake en een saus van gekonfijte uitjes

Veau Blanc

met saffraanrijst, wilde rijst en daggroente

Hamburger

van quorn en mint op een paddestoelenrisotto en een Hollandaise met zongedroogde tomaten

NAGERECHTEN

€ 7,50

Bitterkoekjespudding

met boerenmeisjessaus en gezoet lavochedeeg

Citrussalade

gegratineerd met een kruidnagelsabayon en een krokantje

Pecannotenbosbessentaart

met biologisch vanilleijs

Witte chocolademousse

met geitenkaas, amandelstroop en een klets kop

*Meer weten over onbezorgde gastvrijheid?
Zie www.p-4.nl.*