KRUISHERENRESTAURANT

Van harte welkom in het Kruisherenrestaurant.
U bevindt zich op de entresol die u dichter bij de 'hemel' brengt. Vanaf hier heeft u zicht op de historische plafond- en muurschilderingen en uitzicht door de glas-in-loodramen van het voormalig kerkkoor. De eigentijdse lichtobjecten die door de lucht lijken te zweven, zorgen voor een buitenaardse sfeer.

Welcome at the Kruisherenrestaurant.
You are now at the entresol, so you are closer to 'heaven'. From here you have a millionaires view at the historical roof- and wall paintings and a view through the leaded windows of the former choir. The contemporary light objects, which seem to glide in the air, provide an extraterrestrial atmosphere.

Onze Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presenteert diverse culinaire verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt. Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de seizoenen. De Chef werkt graag met biologische en lokale producten, het laat zien bij welke gerechten dit van toepassing is.

Our Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presents various culinary surprises, with which dishes our black brigade, will serve you matching wines. When our Chef develops his dishes he follows the seasons. Moreover we enjoy working with local and organic products, the shows for which dish this applies.

KRUISHEREN MENU

Laat u verwennen met ons culinaire menu
Spoil yourself with our culinary menu

Lunch
Lunch

3 gangen menu
3 course menu
45

Wijnarrangement
Accompanying wines
22,50

Op aanvraag serveren wij graag een vegetarisch menu
Vegetarian dishes are available on request

DESIGN TUSSEN HEMEL EN AARDE®

VOORGERECHTEN / STARTERS

Sashimi van tonijn en baby octopus met tabouleh, eierdooier, sesamzaad, saffraan crème en schuim van citroengras
Sashimi of tuna and baby octopus with tabouleh, egg yolk, sesame seed, cream of saffron and foam of lemongrass
22

Tartaar en zacht gegaarde kalf met zwezerik, kikkererwt, feta, olijf, honingtomaat en granaatappel
Veal tartar and gently prepared at a low temperature and calf, gently prepared at low temperature with sweetbread, chickpea, feta, olive, honey tomato and pomegranate
24

Soep van bospeen met rode mul en kokkels, mimolette en structuren van wortel
Wild carrot soup with red mullet and cockles, mimolette and structures of carrot
22

Longhaas geserveerd met puree van aardappel en ras el hanout, gekonfijte aardappel, bosui, beukenzwam en een jus van mosterd
Hanging tender served with puree of potato and ras el hanout, candied potato, wild onion, beech mushroom and a mustard gravy
20

Asetra SeaFarm Kaviaar geserveerd met blini´s en crème fraîche, in combinatie met een glas "R" de Ruinart
Asetra Seafarm Caviar served with blinis and crème fraîche in combination with a glass of "R" de Ruinart
42,50

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Vis salade met Hollandse garnalen, coquille, gamba, vangst van de dag en kruidencrème
Fish salad with Dutch shrimps, coquille, gamba, catch of the day and herb cream
18

Vlees salade met ossenhaas, gerookte eend, kalfsrosbief en een truffel crème
Meat salad with beef tenderloin, smoked duck, veal roast beef and a truffle cream
18

Pasta met schaal- en schelpdieren
Pasta with crustaceans and shellfish
19

Lamsfilet en een bitterbal van lamsschenkel met bloemkool, polenta van postelein en geitenkaas, asperge, lamsham en lamsjus, licht gemonteerd met geitenkaas
Fillet of lamb and a lamb's knuckle croquette with cauliflower, polenta of purslane and goat's cheese, asparagus, lamb's ham and lamb's gravy, lightly binded with goat's cheese
31

Schelvis en scampi geserveerd met krielaardappel, lamsoor, baby witlof, rauwe roodlof en chorizo olie
Haddock and scampi served with new potato, lamb's lettuce, baby chicory, raw red chicory and chorizo oil
28

Gepocheerde zalm in combinatie met ravioli van king krab, komkommer, cornichons, venkel en een kruiden olie
Poached salmon in combination with ravioli of king crab, cucumber, cornichons, fennel and a herb oil
29

NAGERECHTEN / DESSERTS

Kruisherendessert
'Kruisheren' dessert
14

Kaas van kaasmeester Tom Miesen, geserveerd met vijgencompôte, appelstroop en noten-rozijnenbrood
Cheese from cheese master Tom Miesen, served with figs compote, apple treacle and nuts-raisins bread
16

DESIGN BETWEEN HEAVEN AND EARTH®