WINSELERHOF®

Geachte gast,

Onze Chef-kok Raoul Goovaerts stelt dagelijks een heerlijk menu samen. Hiervoor werkt hij nauw samen met onze topleveranciers. Deze dragen zorg voor dagverse en seizoensgebonden producten, die door de chef worden verwerkt tot spannende gerechten in een delicaat Italiaans jasje.

Uiteraard kan dit menu begeleid worden door een wijnarrangement.
Onze Maître-Sommelier Joris Grond kan u begeleiden in een "Giro d'Italia".
Heerlijke en originele wijnen uit de hele laars van Italië.

4-gangen menu € 62,50
4-gangen wijnarrangement € 35,50

5-gangen menu € 72,50
5-gangen wijnarrangement € 42,50

Pirandello®

WINSELERHOF®

Antipasti / Voorgerechten € 19,50

Carpaccio di capesante con capesante fritte, finocchio marinato al limone, crema alla ricotta, pomodoro crocante e gelatina di aceto balsamico bianco
Carpaccio van coquille met gebakken coquille, venkel gemarineerd met limoen, Ricotta crème, krokante tomaat en gelei van witte aceto balsamico

***

Mousse di lattuga e basilico con tartara di branzino, quinoa alle erbe, anguria marinata, mozzarella e spuma e verbena
Mousse van kropsla en basilicum met een tartaar van zeebaars, kruiden quinoa, gemarineerde watermeloen, mozzarella en schuim van ijzerkruid

***

Patè di coniglio, pistacchio e prosciutto di parma, servito con verdure in agrodolce, mascarpone alla marsala e focaccia crocante
Paté van konijn, pistache en Parmaham met zoet zure groente, gekonfijte konijnenbout, Marsala mascarpone en krokante foccacia

***

Tartara di filetto di vitello e tartuffo servito con una mousse di fegato d'anatra, cipolline marinate, asparagi verdi e spuma al parmigiano
Tartaar van kalfshaas en truffel met mousse van eendenlever, gemarineerde uitjes,groene asperge en schuim van Parmezaanse kaas

Pirandello®

Primi Piatti / Tussengerechten € 19,50

Spaghetti al tartufo con uovo strappazato, pecorino, scaglie di parmigiano, funghi in padella e spuma di tartufo
Truffelspaghetti met roerei van truffel, Pecorino kaas, geschaafde truffel, gebakken paddenstoelen en truffelschuim

***

Brodo di aragosta con raviolo ripieni di gamberetti, varieta di aragosta, prosciutto Livar e sedano marinato
Bouillon van langoustine met ravioli van Hollandse garnalen, verschillende bereidingen van langoustine, Livar Prosciutto en gemarineerde bleekselderij

***

Filetto di rombo cotto su la biga con una vinaigrette di pomodori, fagiolini con limone, calamari alla griglia e spuma all'aglio
Op zuurdesembrood gebakken grietfilet met tomatenvinaigrette, snijbonen met limoen, gegrilde inktvis en luchtige knoflook

***

Animella crocante con melanzane arrosto, tortellini con mostarda, crema alla zucca e spuma alla mandorla
Krokante gebakken zwezerik met gepofte aubergine, tortellini met mostarda, crème van pompoen en schuim van amandel

WINSELERHOF®

Secondi Piatti / Hoofdgerechten € 32,50

Ippoglosso cotto con acciughe con scalogno arrosto, carciofo candito, gnocchi all'uva passa, peperoni arrosto e spuma ai carciofi
Onder ansjovis gegaarde heilbotfilet met gepofte sjalot, gekonfijte artisjok, rozijnengnocchi, gepofte paprika en artisjokschuim

***

Coda di rospo affogata in succo di bietola rossa e vaniglia con crema di carota, asparagi verdi, spuma alle erbe e tortellini ripieni di lardo di Collonata
In rode bietensap en vanille gepocheerde zeeduivel met crème van bospeen, groene asperge, kruidenschuim en tortelinni van Lardo di Collonata

***

Filetto di manzo con tapenata di olive e albicocche con dei mini pancake di taleggio, spinaci stufati e salsa di vitello e scalogno
Gebraden ossenhaas met tapanade van olijven en abrikozen met poffertjes van Taleggio, gestoofde spinazie en kalfsjus met sjalot

***

Piccione cotto sulla carcassa con risotto ai capperi, spugnola, crema di piselli, bietola in agrodolce con salsa di piccione e ficchi
Op het karkas gebraden duif met kappertjes risotto, gebakken morille, doperwtencrème, zoet zure bietjes en jus van duif met vijgen

Pirandello®