

— CHEF'S MENU —

Gerrit's Restaurant

— KEUZEMENU —

— GERECHTEN VAN HET SEIZOEN —

Voorgerechten

SALADE GEROOKTE KALKOEN

compôte van rode ui, mango

GRAVAD LAX

mesclun, rode ui, appelkappertjes, limoenvinaigrette

CARPACCIO VAN WILDZWIJNHAM

roodlof, frambozen, pancetta, honing

SALADE RODE BIET

feta, appel, walnoten, vijgen, balsamicocrème

Hoofdgerechten

EENDENBOUT

5 spices marinade, aziatische groenten

RUNDERSTOOF

seizoensgroenten, knolselderij puree

RAVIOLI

gevuld met truffel en fungi,
romige Parmezaanse kaassaus, basilicum

SKREI

op de huid gebakken, seizoensgroenten,
klassieke mosselsaus

alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Tussengerechten

MOSTERDSOEP

spekjes

POMODORI TOMATENSOEP

croutons, gehaktballetjes (vegetarisch mogelijk)

KNOLSELDERIJSOEP

garnalen, bosui (vegetarisch mogelijk)

GEVOGELTEBOUILLON

parelhoen, paddenstoelen, dun gesneden prei

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE

room, gekarameliseerde suiker

WINTERSE PANNACOTTA

kaneel, kardemom, nootmuskaat, warme vijgen

CHOCOLADE MOELLEUX

gezouten karamel, vanille ijs

— KEUZEMENU —

— GERRIT'S KLASSIEKERS —

Voorgerechten

CARPACCIO

rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise

HAM & MELOEN

rauwe ham, meloen

HOLLANDSE GARNALEN

hollandse garnalen, cocktailsaus

CAMEMBERT

warm uit de oven, monegaskische uitjes

Hoofdgerechten

SCHNITZEL

seizoensgroenten, saus naar keuze

ZALMFILET

op de huid gebakken, seizoensgroenten, hollandaisesaus

VARKENSHAAS

seizoensgroenten, champignonsaus

TRUFFELPASTA

truffel, Parmezaanse kaas

alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Nagerechten

GERRITS SORBET

diverse soorten roomijs, vruchten, slagroom

DAME BLANCHE

vanille ijs, chocoladesaus, nootjes

3-gangen ----- 36,50 per persoon (tussen-, hoofd- en nagerecht)

3-gangen ----- 39,50 per persoon (voor-, hoofd- en nagerecht)

4-gangen ----- 41,50 per persoon (voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)



VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend