



— CHEF'S MENU —

*Gerrit's Restaurant*



# — KEUZEMENU — — SEIZOEN - ARRANGEMENTKAART —

## Voorgerechten

### SALADE ZALM

Salade met, in biet gemarineerde, zalm, tuinkers en Limoncello

### SALADE CAPRESE

Salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

### ROSBIEF VAN WALNOTEN

Zongedroogde tomaten, knoflookcroutons en citroenmayonaise

## Hoofdgerechten

### GEMARINEERDE SPARERIBS (BELLY RIPS)

Amerikaans receptuur met knoflooksaus

### IERSE RUNDERBAVETTE (GRAIN FED)

Van de grill met saus naar keuze

### GEBAKKEN SCHOLFILET

met Hollandaise

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.*

## Tussengerechten

### POMODORI TOMATENSOEP 🍴

Met gehaktballetjes (vegetarisch) mogelijk

### CHAMPIGNON CRÈMESOEP 🍴

### SOEP VAN DE DAG

## Nagerechten

### WITTE CHOCOLADEMOUSSE

Met speculoos en frambozen

### SCROPPINO

Een heerlijke Italiaanse cocktail met citroen sorbetijs, Wodka en Prosecco

# — KEUZEMENU — — GERRIT'S KLASSIEKERS —

## Voorgerechten

### CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Rucola, pijnboompitten, Parmezaan en truffelmayonaise

### HAM & MELOEN

Rauwe ham met meloen

### CAMEMBERT 🍴

Warm uit de oven met Monegaskische uitjes

## Hoofdgerechten

### SCHNITZEL

Met seizoensgroenten en saus naar keuze

### VARKENSHAAS

Met seizoensgroenten en champignonsaus

### KIPSATÉ

Met atjar, kroepoek, gebakken uitjes en satésaus

### TRUFFELPASTA 🍴

Met Parmezaan en rucola

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.*

## Nagerechten

### GERRITS SORBET

Diverse soorten roomijs met vruchtjes en slagroom

### DAME BLANCHE

Vanille ijs met chocoladesaus, nootjes en slagroom

Heeft u een allergie? Scan de QR-code voor onze allergenenkaart.



Tussen, hoofd en nagerecht	3-gangen	36,50 per persoon
Voor, hoofd en nagerecht	3-gangen	39,50 per persoon
Voor, tussen, hoofd en nagerecht	4-gangen	41,50 per persoon

We serveren de volgende sauzen; pepersaus, champignon roomsaus, stroganoff saus, saté saus, Hollandaise saus, rode wijn jus en truffel jus.