



Orangerie
Huisje Ruurlo

Menukaart 2011

Koude voorgerechten

Graved Lacks

Dungesneden gemarineerde zalm met veldsla, citroendressing en zon-tomaatjes

Carpaccio du chef

Huisgemarineerde rundercarpaccio met rucola sla, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Reurls Naegelholt

Gedroogde rosbief met groene salade en pestodressing, crème van basilicum en gefrituurde uien-ringen

Vitello Tonato

Dungesneden kalfsrobief met tonijnmayonaise, groene salade en gefrituurde kappertjes

Triangel de volaille

Terrine van parelhoen omwikkelt met katenspek op een bedje van rucola met sesam dressing

Choix du chef

* voorgerecht seizoensmenu (zie verder)

Soepen

Irish-coffee

Heerlijke truffelbouillon als Irish-coffee geserveerd

Bisque de grustacé

Licht gebonden schaaldierensoep met gamba's, en een stengel van bladerdeeg en zwarte sesam

Feestelijk & Stijlvol



JJsdranken

Spoom du chef

JJsdrank naar eigen smaak, met mousserende wijn

Granite aux Pomme vert

Sorbetijs van granny's overgoten met appelcider

Hoofdgerechten

Duo H'enrike

Medaillon van ossenhaas en varkenshaas geserveerd met een saus van Pedro Ximenez

Assiette l'Orangerie

Combinatie van gebakken kalfsbiefstuk en gesmoorde kalfssukade met venkelmousseline en dragonsaus

Cabillaud

In olijfolie gebakken kabeljauwfilet op een bedje van bloemkoolmousseline geserveerd met een saus van steranijs

Pintade

Gebraden filet van parelhoen met eigen farce geserveerd gecarameliseerde witlof en romige sherry saus

Choix du chef

* hoofdgerecht seizoensmenu (zie verder)

Feestelijk & Stijlvol

Nagerechten

Dessert du chef

Combinatie van kleine nagerechtjes

Tartelette tartin

Franse delicatessen van gecarameliseerde appelpartjes op knapperig bladerdeeg geserveerd met vanille roomijs

Gateau au chocolat

Lauw-warm chocolade taartje met frambozen sorbet en coulis van passiefruit

Choix du chef

* nagerecht seizoensmenu (zie verder)

Dessertbuffet "Grand Spectacle"

(meerprijs €2,75 p.p.)

Menu Exquise

Wij stellen geheel naar uw wensen een exclusief menu samen.

Wordt het een 4, 5, of 6-gangen menu?
of wat denkt u van een 10-gangen menu?
(meerprijs afhankelijk van uw wensen)

Feestelijk & Stijlvol



Menu choix du chef
4-gangen seizoensmenu

Wildmenu – oktober t/m januari

Voorjaarsmenu - februari t/m april

Aspergemenue - mei t/m 22 juni

Zomermenu – 23 juni t/m september

Voorjaarsmenu

Salade de crevette – frisse salade met Hollandse garnalen
geserveerd met cocktailsaus

* * *

Cappuccino raz-el-hanout - schuimige soep van Marokkaanse
kerrie met lente-ui vergezeld van een soepstengel

* * *

Viande de veau – gegrilde ribbiefstuk (Ribeye) van het kalf
geserveerd met aardappel-groente rosti en dragonsaus

* * *

Granny Smith - parfait van vanille met groene appel sorbet
vergezeld van een frambozen coulis

Feestelijk & Stijlvol