

Saisonale Speisekarte

VAN DER VALK HOTEL HOORN

VORSPEISEN

BLACK TIGER-GAMBAS

Maiscrème | Geröstete Quinoa | würzige Paprikacrème



24-STUNDEN THUNFISH *Tokan* STYLE

Yuzu-Gel | Wasabi-Mayonnaise | süßsaure von Gemüse

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE

Rübencreme | Apfel | Pistazienkrumen



WILDPASTETE

Cranberry | Knollensellerie | Brüsseler Endivien

HAUPTGERICHTE

BLACK ANGUS SUKADE

Langsam gedünstet | Kartoffel Mousseline | Kochbirne | Port-Jus

FILET VON ENTENBRUST

Süßkartoffelpüree | Buntes Möhren | Hoisinsauce

PERLHUHNFILET

Perlgraupen | vergessenes Gemüse | Sternanis-Jus

KROSS GEBRATENER LACHS

Miso-Sauce | Bimi | Butterreis

NACHTISH

MARACUJA-MANGO-MOUSSE

Dunkle Schokolade | Banane

TARTE TATIN

Zimt-Sahneis | Schlagsahne

CHEESECAKE BY *Chiccio*

Heidelbeersauce

KAFFEE

Bonbon

Haben Sie eine Lebensmittelallergie?
Teilen Sie uns das bitte mit!

vegetarisch glutenarm vegan

3-Gänge-Menü € 37.00
Inklusive Brotplatte