

MENU

RESTAURANT DE SALENTEIN; CULINAIR GENIETEN. DE PLEK WAAR SMAAK, BELEVING EN CULINAIRE PASSIE SAMENKOMEN. WE WERKEN MET DE MOOISTE INGREDIËNTEN. ZIE, RUIK EN PROEF ONZE VERFIJNDE GERECHTEN IN COMBINATIE MET DE WIJNEN VAN ONZE EIGEN BODEGA'S. EEN UNIEK INTERNATIONAAL GASTRONOMISCH CONCEPT IN HET MIDDEN VAN HET LAND.

HEEFT U EEN ALLERGIE? WENDT U ZICH DAN TOT DE BEDIENING.

KUNT U MOEILIJK EEN KEUZE MAKEN UIT ONZE HEERLIJKE GERECHTEN? LAAT U ZICH DAN VERRASSEN DOOR DE CREATIVITEIT VAN ONZE CHEF EN ZIJN BRIGADE:

VERRASSINGSMENU:

2 GANGEN € 36,50

3 GANGEN € 47,50

4 GANGEN € 56,50

5 GANGEN € 65,00

RESTAURANT DE SALENTEIN; CULINARY JOY. THE PLACE WHERE TASTE, EXPERIENCE AND CULINARY PASSION COME TOGETHER. WE ONLY WORK WITH THE MOST BEAUTIFUL INGREDIENTS. SEE, SMELL AND TASTE OUR REFINED DISHES IN COMBINATION WITH THE WINES OF OUR OWN WINERIES. A UNIQUE INTERNATIONAL GASTRONOMIC CONCEPT IN THE MIDDLE OF THE COUNTRY.

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF.

DO YOU HAVE DIFFICULTY MAKING A CHOICE FROM OUR DELICIOUS DISHES? LET OUR CHEF AND HIS TEAM SURPRISE YOU WITH THEIR CREATIVITY:

SURPRISE MENU:

2 COURSE € 36,50

3 COURSE € 47,50

4 COURSE € 56,50

5 COURSE € 65,00



VOORGERECHTEN ENTRÉES

GEGRILDE COQUILLES GAZPACHO - KOMKOMMER - GROENE APPEL - OLIJFOLIE GRILLED SCALLOPS - GAZPACHO - CUCUMBER - GREEN APPLE - OLIVE OIL	€ 21,50
KABELJAUW CEVENNE UI - WITTE KOOL - BIESLOOK - KNOLSELDERIJ COD - CEVENNE ONIONS - WHITE CABBAGE - CHIVES - CELERAC	€ 21,50
ZWEZERIK PICCALILLY - BUNDELZWAMMEN - KOOLRABI - ZILVERUI SWEETBREAD - BUNDLE MUSHROOMS - KOHLRABI - SILVER ONION	€ 26,50
HOLLANDSE ASPERGES SALADE - TRUFFEL - CROUTONS DUTCH ASPARAGUS - SALAD - TRUFFLE - CROUTONS	€ 22,50

SIGNATUURGERECHTEN

DEZE KLASSIEKERS WORDEN GEDEELTELIJK OP
AMBACHTELIJKE WIJZE AAN TAFEL GETRANCHEERD/BEREID

ZALM GEROOKT - EIDOOIER - EIWIT - CRÈME FRAÎCHE - BIESLOOK - SJALOT SALMON - SMOKED - EGG YOLK - EGG WHITE - CREME FRAÎCHE - CHIVES - SHALLOT	€ 24,50
STEAK TARTAAR KREEFT - KAPPERTJES - SJALOT - MOSTERD TARTARE - LOBSTER - CAPERS - MUSTARD - SHALLOT	€ 27,50
RUNDERSUKADE RISOTTO - TRUFFEL - PADDENSTOELEN - KRUIDEN BEEF STEAK - RISOTTO - TRUFFLE - MUSHROOMS - SPICES	€ 21,00
RIBEYE HOOL - KING BOLEET - POMPOEN - ROMANESCO (VOOR 2 PERSONEN) RIBEYE - HAY - KING BOLETUS - PUMPKIN - ROMANESCO (PER 2 PERSONS TO ORDER)	€ 60,00
CRÊPES SUZETTE SINAASAPPEL - GRAND MARNIER - VANILLE ROOMIJS CRÊPES SUZETTE - ORANGE - GRAND MARNIER - VANILLA ICE CREAM	€ 20,00

SIGNATURE DISHES

TABLE PREPARATIONS

TUSSENGERECHTEN ENTREMETS

BOUILLON OSSENSTAART - KRUIDEN - KORSTDEEG - KERRIE BROTH - OXTAIL - HERBS - CRUST DOUGH - CURRY	€ 13,50
BISQUE GAMBA - ROUILLE - BRIOCHE BISQUE - KING PRAWNS - ROUILLE - BRIOCHE	€ 18,50

HOOFDGERECHTEN MAIN DISHES

LAMSKOTELETTEN HOLLANDSE ASPERGES - TOMAAT - ZWARTE KNOFLOOK LAMB CHOPS - DUTCH ASPARAGUS - TOMATO - BLACK GARLIC	€ 35,00
TOURNEDOS RUNDERMERG - SJALOT - ROZEVAL TOURNEDOS - BEEF MARROW - SHALLOT - ROZEVAL POTATOES	€ 37,50
VANGST VAN DE DAG PAPPARDELLE - VOORJAARSGROENTEN - ANTIBOISE CATCH OF THE DAY - PAPPARDELLE - SPRING VEGETABLES - ANTIBOISE	€ 35,00
RISOTTO SAFFRAAN - TEMPURA - PROVENÇAALSE GROENTEN RISOTTO - SAFFRON - TEMPURA - PROVENÇAL VEGETABLES	€ 21,50

NAGERECHTEN DESSERTS € 16,50

LUIKSE WAFEL HANGOP - APPEL - LIMOEN - VANILLE LIÈGE WAFFLE - HANGOP - APPLE - LIME - VANILLA
SHORTCAKE SINAASAPPEL - CHOCOLADE - PECANNOTEN SHORTCAKE - ORANGE - CHOCOLATE - PECAN NUTS
CHAMPAGNE SABAYON AARDBEIEN - YOGHURT - MERINGUE CHAMPAGNE SABAYON - STRAWBERRIES - YOGURT - MERINGUE
KAAS VAN DE WAGEN NOTENBROOD - VIJGENCOMPOTE CHEESE , NUT BREAD, FIG COMPOTE