

Molokai (1)

Een compositie van gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen geserveerd met een fris garnituur en een whiskysaus.

Getrancheerde lamsfilet op een bedje van Ankara-rijst met een fluweelzachte tomatensaus en een vleugje knoflook. Aardappel en groentegarnituur.

Hazelnoot parfait met room.

Point Sur (2)

Heldere ossestaart soep met fijne groentes.

Matelote van diverse vissoorten genappeerd met een zachte moussilinesaus, waarin een vleugje Muscat aumes de Venice. Amandelaardappelen en groentegarnituur.

Fijn dessert van drie vruchtensoorten bereid en geserveerd op de manier van de chef kok.

Leones (3)

Lauwwarme salade van zalm coteletjes en chantarellen gris met een zachte boter- bieslook dressing.

Biefstuk van de haas met een peper-basilicumsaus. Aardappel- en groentegarnituur.

Warm kaasgerechtje van walnoten brood met Sevrekaas gegratineerd.

El Roque (4)

Biefstuk van de haas met twee aparte sausen geserveerd, t.w. Stroganoff- en pepersaus. Aardappel- en groentegarnituur.

Warm appeltaartje met kaneelijs en noga de Montilimar-ijs geserveerd met een zachte vanillesaus

Gibb's Hill (5)

Heldere Barneveldse kippen-bouillon met kastanjechampignons en groen kruiden.

Speenvarkencoteletjes met licht gemoutadeerde roomsaus. Aardappel- en groentegarnituur.

Vanillebavarois met verse room en warme chocoladesaus.

Hogland (6)

Heldere bouillon van fazant met een vleugjes Madeira.

Gebakken moot zalm met een saus van Noilly-Prât en verse dragon. Aardappel- en groentegarnituur.

Dessert van diverse mandarijnen componenten op speciale wijze gepresenteerd.

Biarritz (7)

Dubbel getrokken bouillon met basilicum, tomaat en pijnboompitjes

Varkenshaasje met een champignonroomsaus. Aardappel- en groentegarnituur.

Dessert van mango-papayaijs met verse room.

Punta Del Faro (8)

Licht gebonden paddestoelensoepje van oesterzwam, shi-take en kastanje champignons.

Kalfsoester in een Armagnacsaus. Fijne groenten en aardappelgarnituur.

Een compositie van verse ananas met bavarois en slagroom.

Chartago (9)

Heldere tomaten soep met fijne groenten en kalfsquenellen.

Gegrilde entrecôte met een verfijnde Bearnaisesaus.

Groenten- en aardappelgarnituur.

Sinaasappel gevuld met parfait van sinaasappel, vervolmaakt met een vleugje Grand Marnier.

De Goede Hoop (10)

Heldere tomatenbouillon met dragon en kalfsvleesballetjes.

Kalfsoester met Gorganzolasaus.

Aardappel-en groentegarnituur.

Vers fruitsalade geparfumeerd met Marsaquin en afgearneerd met een toef slagroom.

Flat Island (11)

Heldere bouillonsoep van verse groenten, champignon en kalfsvleesballetjes.

Gebakken zalmoot met Noilly-prêt saus.

Aardappel- en groentegarnituur.

Ijs met ananas, mango-coulis en slagroom.

Batanta (12)

Heldere bouillon van parelhoen en verse kruiden.

Biefstuk van de haas met rode wijnsaus, waarin reepjes ham, champignons en ui. Aardappel en groentegarnituur.

Ijs met slagroom en warme chocoladesaus.

Sandy Cape (13)

Licht gebonden Hollandse garnalensoep met room, afgemaakt met een scheutje Franse cognac.

Getrancheerde varkens- en ossehaas in een romige bieslook saus. Aardappel-en groentegarnituur.

Omelet Siberian gebracht in buffetvorm.

Koh Pai (14)

Licht gebonden Barneveldse kippesoep met omelet reepjes.

Lamsfilet in een licht blonde mosterdsaus.

Aardappel-en groente garnituur.

Chippolatabavarois, afgearneerd met een toef room.

Lazavera (15)

Heldere bouillon met oesterzwammen, champignons en verse kervel.

Kalfsentrecôte met een Choronsaus. Aardappel-e groentegarnituur.

Sinaasappeldessert met slagroom.

Gemini(16)

Dubbel getrokken rundvleessoep met fijn gesneden groente=s

Garnalen cocktail

*Ossehaas met romige pepersaus en champignons
Pommes noisettes, pom frites, stoofpeertjes en groente*

Ijs dessert met heerlijkfruit en slagroom

Gemini (17)

Champignonnesoep met fijn gesneden kip

Gerookte zalm met geroosterd brood

*Varkenshaas met champignons in een romige saus
Pommes noisettes, pom frites, stoofpeertjes en groente*

Bavarois dessert met vers fruit en slagroom

Luxe Diners € 29,70