



Restaurant

DE COLONEL

Dirigé par notre chef de cuisine

Alwin Doppenberg

ÁPERITIF

Broodplankje 4
pata negra 14
olijven 3
oesters per stuk 4
(zeeuwse platte oesters 00000)

MENU RECOMMANDÉ PAR LE CHEF

MENU 3 GANGEN 39
MENU 4 GANGEN 49
MENU 5 GANGEN 59
MENU 6 GANGEN 65
Wijnarrangement per glas 7

ENTRÉE

CARPACCIO 13

dungesneden runderlende, parmezaan, cornichon, truffelmayonaise, supplement eendenlever + 3

PASTÈQUE 12

gemarineerde watermeloen, oosterse wijze, diverse bereidingen van komkommer

TRIO DE THON 16

tartaar, sashimi, tataki, wakame, avocado crème

STEAK TARTARE 16

handgesneden ossenhaas, asian style, gepocheerd kwarteleitje, pata negra

BISQUE DE HOMARD 15

kreeftensoep met kreeft, venkel, tomaat

PREMIER PLAT

RISOTTO 13

truffel, groene asperge, gebakken champignon, schuim van parmezaan

POITRINE DE PORC AVEC DES GAMBAS 14

zacht gegaarde buikspek, gamba's, bimi, wortel, saus van rode curry

LOUP DE MER ET POULPE 16

op de huid gebakken zeebaars, zacht gegaarde pulpo, humus van paprika, knoflook schuim

PLAT PRINCIPAL

TOURNEDOS 27

gebakken ossenhaas, jus van rode wijn, supplement gebakken eendenlever + € 5

POISSON DE MOMENT 26

dagverse vis, chef's keuze

RIS DE VEAU 26

krokante kalfszwezerik, duxelle, knolselderij, gefermenteerde knoflook, saus van parmezaan

RAVIOLI 21

verse ravioli gevuld met pulled beef, knolselderij, sugarsnaps, truffel saus

AUBERGINE CUIE AU FOUR 20

bbq aubergine, oesters, sesamdressing, garnituur van aardappel en bloemkool

DESSERT

CHARIOT À FROMAGES 14

een assortiment van onze kaas wagen 'Peterse'

SURDOSAGE DE CHOCOLAT 11

mouse van pure chocolade, crème van witte chocolade, ijs van melkchocolade

BANANE DU PARADIS 11

gekarameliseerde banaan, cremeux van whisky en room, fudge, chocolade ijs

CRÈME BRÛLÉE 10

vanille crème brûlée, bramengel, bastogne en bosvruchtenyoghurt ijs