

Kerst 2011 Restaurant Sonoy lunch menu € 75,00

Microgerechten bij het aperitief.

1. Japanse Okonomiyaki met tonkazu saus en kewpie, bonito flakes, geschroeide zalm en aonori.
2. Salade van couscous met tabouleh en frisse kwark, luchtige sereh, ijspastille van citrus en curry crème.
3. Croque monsieur van gamba met drie bereidingen van bospeen, boemboe bali, limoen gel, structuren en saus van kokos.
4. Arancini met olijfstucturen, piccalilly crème en romige Parmezaan saus.



KRAB & FRISSE GROENTEN.

Gemarineerde krab met frisse groenten, avocado-limoen crème, jonge slablaadjes en schaaldieren jus.

WITLOF & DRAADJESVLEES.

Cannelloni van witlof met draadjesvlees, aardappelstructuren en een saus van rode curry.

BOERDERIJ EEND.

Boerderij eend met crème en structuren van rode biet, jus met soja en sesam, crème van gevogelte, gyoza gevuld met eendengehakt, paddestoelen duivelse en krokant gebakken aardappel.

ZOET OF KAAS.

Bananensoes met exotisch fruit, mandarijn yuzu sorbet, crème van mango, sinaasappel krokant en een pastille van ananas.

of

Onze selectie van kaas met begeleidende garnituren (supplementprijs € 5,00)

@ Wij behouden ons het recht voor dat er kleine wijzigingen in het menu kunnen worden doorgevoerd.

Kerst 2011 Restaurant Sonoy diner menu € 85,00

Microgerechten bij het aperitief.

1. Japanse Okonomiyaki met tonkazu-saus en ketchup, bonito flakes, geschroeide zalm en aonori.
2. Salade van couscous met tabouleh en frisse kwark, luchtige sereh, ijspastille van citrus en curry crème.
3. Croque monsieur van gamba met drie bereidingen van bospeen, boembolie, limoen gel, structuren en saus van kokos.
4. Arancini met olijfstructuren, piccalilly crème en romige Parmezaan saus.



KRAB & FRISSE GROENTEN.

Gemarineerde krab met frisse groenten, avocado-limoen crème, jonge slablaadjes en schaaldieren jus.

WITLOF & DRAADJESVLEES.

Cannelloni van witlof met draadjesvlees, aardappelstructuren en een saus van rode curry.

GRIETFILET & ZUURKOOL.

Gegrilde grietfilet met romige zuurkool, pompoenstructuren, pommes soufflé en beurre blanc met haring kaviaar.

BOERDERIJ EEND.

Boerderij eend met crème en structuren van rode biet, jus met soja en sesam, crème van gevogelte, gyoza gevuld met eendengehakt, paddestoelen duivelse en krokant gebakken aardappel.

ZOET OF KAAS.

Bananensoes met exotisch fruit, mandarijn yuzu sorbet, crème van mango, sinaasappel krokant en een pastille van ananas.

of

Onze selectie van kaas met begeleidende garnituren (supplementprijs € 5,00)

@ Wij behouden ons het recht voor dat er kleine wijzigingen in het menu kunnen worden doorgevoerd.