



PROEVERIJ
a l l e s c a f é
DE GERECHTHOF

Leuk dat u zich gaat laten verwennen met onze Proeverij de Gereghthof!
Op de achterzijde van deze kaart vindt u een keur aan kleine gerechtjes.
Deze proeverij is alleen per tafel te bestellen. Gaan u en uw tafelgenoten gebruik maken van de proeverij, dan kunt u per ronde twee gerechtjes bestellen. Bij het uithalen van uw bordjes, vragen wij u naar de volgende keuze. Het aantal rondes is aan u.

Mocht u willen proeven maar niet heel de avond door, dan hebben we de Proeverij Lite. Hierbij kunt u keuze maken uit 2 koude en 2 warme gerechtjes. Als blijkt dat u toch meer van deze over heerlijkheden wilt proeven, dan kunnen u en uw tafelgenoten doorgaan in de proeverij.

De gerechtjes (koude en warme) kunnen tot 21.30 uur besteld worden.
De afsluitende proeverij is tot 22.30 uur te bestellen.

Proeverij de Geregthof

28 ½

Proeverij de Geregthof Lite (2 rondes)

17 ½

Mocht u verder willen in de proeverij, is dit geen probleem alleen wanneer uw tafelgenoten hier ook in mee gaan.

Wanneer uw gezelschap uit 8 of meer personen bestaat, vragen wij u om niet meer dan 8 verschillende gerechten per tafel te bestellen. Bij elke ronde heeft u de mogelijkheid friet, aardappelwedges of brood bij te bestellen. Wij behouden ons het recht om extra in rekening te brengen wanneer gerechten worden besteld en niet geconsumeerd.

Koud

Gebraden kafsmuis, hummus, kappertjes, olijf & ansjovis
Carpaccio met pijnboompitten, rucola, rode ui, Parmezaanse kaas & pestodressing
Gemarineerde eendenborstfilet, zoete aardappel, cranberry & kruidensla
Ceviche van makreel, witlofsalade & sinaasappeldressing
Zalmsashimi, sushirijst, wakame salade, yuzumayonaise, soja & radijs
Gin - garnalencocktail, fijn gesneden sla, cocktailsaus & bieslook
Geitenkaas in bladerdeeg, rozijnen, dadels & een frisse salade
Carpaccio van rode biet, walnoot, wakame salade & wasabimayonaise

Warm

Gestoofd konijn, zuurkoolstampotje, spekjes & eigen jus
8 uur gestoofde short rib, gepofte knoflook-aardappelpuree, geroosterde winter groenten & eigen jus
Krokant gebakken buikspek, pastinaakpuree, spruitjes & calvadosjus
Biefstukpuntjes, paddenstoelen, taugé & BBQ saus
Saté van varkenshaas, zoetzuur, kroepoek & pindasaus
Zoet gemarineerde spare ribs & kruidensla
Dry-aged entrecôte, geroosterde wintergroenten & rodewijnsaus
Garnalenkroketjes & citrusmayonaise
Gebakken winterkabeljauwfilet, aardappelpuree, wintergroenten & mosterd beurre blanc
Zeeduivel filet, kikkererwten, paksoi, chorizo en een jus van tomaat
Gamba's in tempura, zeekraal, & sojasesamdip
Calamarisingen, gefrituurd & tartaarsaus
Rode mul, venkelmousseline, sugarsnaps & saffraansaus
Vegetarische lasagne, gegrilde paprika, courgette, aubergine,
Parmezaanse kaas & tomatenbasilicumsaus
Truffelkroketjes & cocktailsaus
Ravioli ricotta met spinazie, romige paddenstoelensaus
Klassieke Franse uiensoep gratineerd met Gruyère kaas

Afsluitende proeverij (+ € 3,00 per nagerecht)

Kaasplankje met internationale kazen, walnotenbrood & balsamicosiroop
Huisgemaakte cheesecake, bastognebodem, slagroom & fruit
Tarte tatin van peer, caramelsaus & vanille ijs
Verschillende soorten ambachtelijk ijs van de ijsboerderij
Chocoladetaart, chocotruffel met chocosaus & slagroom
Carrot cake, crème van mascarpone & gel van sinaasappel
Proeverij van lekkernij, laat u verrassen door de keuken

Heeft u een allergie of dieet, laat het ons weten.

Wij kijken graag met u naar de mogelijkheden en geven u de kaart met allergenen.