



LANDGOED  
ALTENBROEK

## TONIJN

*Zeekraal / Rode Biet / Dashi*

## EEND\*

*Erwten / Knolselderij / Cognac Saus*

## COQUILLE\*\*

*Gepofte Prei / Bieslook / Beurre Noisette*

## KALF

*Beukezwammen / Polenta / Morilles Saus*

## AARDBEI

*Witte chocolade / Munt*

*\*Dit gerecht serveren wij als vijfde gang*

*\*\* Dit gerecht komt te vervallen bij een viergangenmenu*

MENU DAG 1



LANDGOED  
ALTENBROEK

## STEAK TARTAAR

*Eidooier / Rettich*

## TONGSCHAR\*

*Bloemkool / Risotto / Beurre Blanc*

## KREEFT\*\*

*Parelcouscous / Schuim van kreeft / Dragon / Mini venkel*

## LAM

*Witte Asperges / Knolselderij / Polenta*

## TARTE TATIN VAN PEER

*Hazelnoot / Mousse van Whiskey*

*\*Dit gerecht serveren wij als vijfde gang*

*\*\* Dit gerecht komt te vervallen bij een viergangenmenu*

MENU DAG 2



LANDGOED  
ALTENBROEK

## PATA NEGRA

*Wortel / Bieslook / Beurre Blanc*

## ZWEZERIK\*

*Zilver ui / Beurre Noisette*

## TARBOT\*\*

*Risotto / Tomaat / Courgette / Basilicum*

## BAVETTE

*Artisjok / Aardpeer / Rode wijn saus*

## ANANAS

*Dulcey / Verveine*

*\*Dit gerecht serveren wij als vijfde gang*

*\*\* Dit gerecht komt te vervallen bij een viergangenmenu*

MENU DAG 3